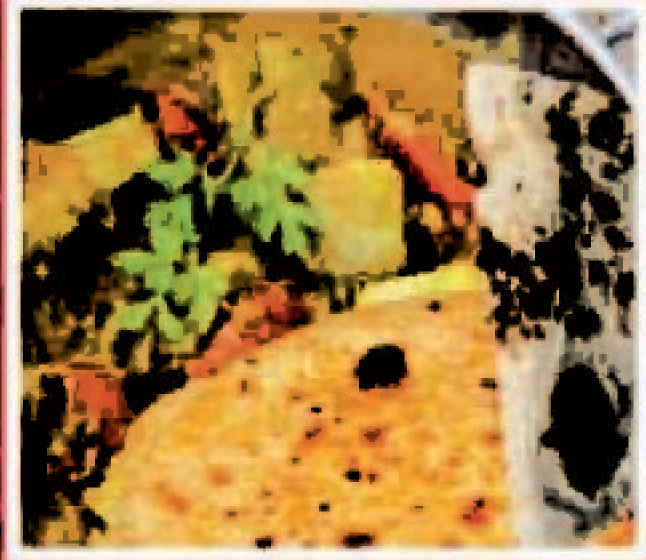
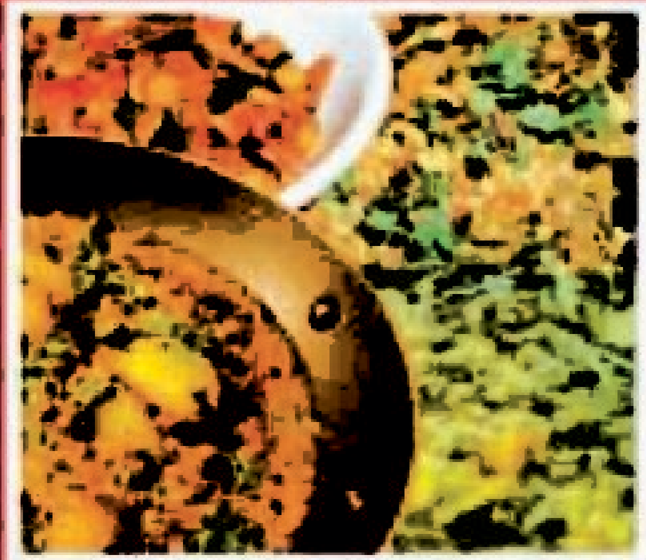
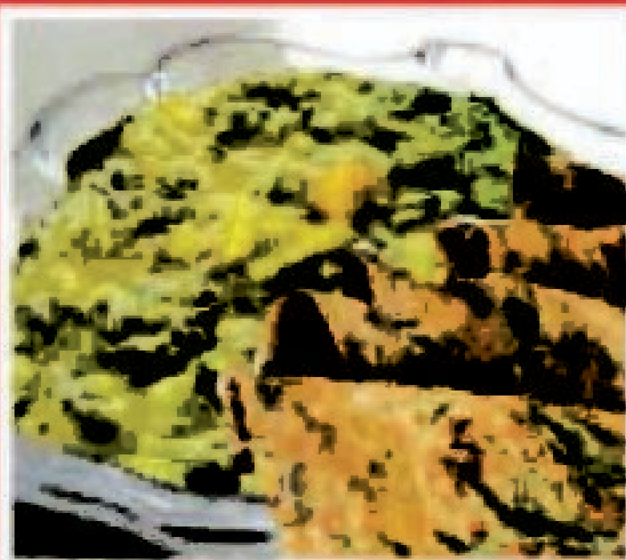
చపాతీ, పుల్కాలు, పరోటాలోకి కర్రీలు

(శాఖాహారం)





చపాతీలు, పుల్కాలు, పరోటలకి కర్రీలు

(శాఖాహారం)

సరస్వతి పబ్లికేషన్

అరండల్‌పేట, విజయవాడ




పరోటాలు, చపాతీలు, పుల్కాల్లోకి కూరలు

మైథిలీ వెంకటేశ్వరరావు

₹ 40/-

పేజ్ మేకింగ్:
సరస్వతి గ్రాఫిక్స్
విజయవాడ

ప్రథమ ముద్రణ:
జూలై 2011

ముద్రణ:

ముఖచిత్రం:
రమణ

పబ్లిషర్స్ :
సరస్వతి పబ్లికేషన్
అరండల్‌పేట, విజయవాడ

ఇందులోని వంటలు ప్రాథమిక పరిజ్ఞానం కోసం మాత్రమే. తయారీ విధానాన్ని బట్టి ఎంతమందికి కావాలో చూసుకొని, దాని ప్రకారంగా పాళ్లు సరిచూచుకొని వంట చేసుకోగలరు.

విషయసూచిక

కాజూ-కర్రీ

ఆలు మొఘలాయ్ కర్రీ

లేడిఫింగర్స్‌తో వెరైటీ కర్రీ

పాలక్(ఆలు) కర్రీ

పన్నీర్ పరోటాలు

వెజిటబుల్ దో ప్యాసా

మొఘలాయి కోఫ్తా కర్రీ

కార్న్‌ఫ్లోర్ రోటి

టమాటా కాబూలీ కర్రీ

ఆలూమటర్ కర్రీ

మూంగ్‌దాల్ బఫ్లా

దహీ-పూరీ

బాదంనాన్

మొఘల్ పాలక్ పన్నీర్

ఆలూ చోళె కర్రీ

భేల్‌పూరీ

వెజ్‌కట్‌లెట్-మొగలాయ్

సీసెమ్ ఆలు

పన్నీర్‌క్రీం కోఫ్తా

చపాతీలు, పుల్కాలు, పరోటలకి కర్రీలు

శాఖాహారం

నట్‌దాల్‌ధోక్లి

కావలసిన పదార్థములు

గోధుమపిండి	:	200గ్రా
కందిపప్పు	:	2 కప్పులు(పావుకిలో)
తాజా పండ్ల ముక్కలు	:	పావుకిలో
జీడిపప్పు	:	50గ్రా
కిస్‌మిస్	:	50గ్రా
దాల్చిన చెక్క	:	5 అంగుళం ముక్క
లవంగాలు	:	4
నెయ్యి	:	2 చెంచాలు
బెల్లం	:	50గ్రా
చింతపండు గుజ్జు	:	1 చెంచా
కారం	:	2 చెంచాలు
నిమ్మకాయ	:	1
పసుపు	:	కొంచెం
ఉప్పు	:	సరిపడ

తయారుచేయు విధానం

కందిపప్పును శుభ్రంగా కడిగి సరిపడ నీరు పోసి, 1 చెంచా కారం, ఉప్పు, వేసి ఉడికించాలి. ఉడికిన పప్పులు మెత్తగా ఎనిపి ఈ పేస్టుకి వేడి నీరు కలిపి చిక్కగా చెయ్యాలి. దీనికి నిమ్మరసం, పంచదార, చింతపండు గుజ్జు వేసి బాగా కలిపి మళ్ళీ ఉడికించాలి. సన్నని మంట మీద ఉంచి 7 నుంచి 8 నిమిషాల వరకు వుడికించాలి. ఈ లోపల గోధుమపిండి బౌల్‌లకి తీసి ఉప్పు, మిగిలిన కారం, సరిపడ నీరు పోసి గట్టిగా ముద్ద చేసుకోవాలి. ఈ పిండితో సమానమైన ఎనిమిది ముద్దలు చేసి వాటిని పల్చగా పెద్దపెద్ద చపాతీల్లాగా సాదాలి. నిలువుగా,అడ్డంగా చాకుతో కోసి 2 అంగుళాలు ముక్కలు కట్ చేసుకోవాలి. ఈ పీసెస్‌ను విడి విడిగా తీసి ఉంచాలి. బాండీలో నూనె పోసి కాగిన తరువాత ఈ చపాతీ పీసెస్ వేసి ఎర్రగా వేసి తీయాలి. వీటిని ఉడుకుతున్న పప్పులో వేసి కలపాలి. ఫ్రూట్స్‌ను సన్నగా కట్ చేసి కలపాలి. తరువాత జీడిపప్పు కూడా వేసి ఉడికించాలి. కిస్‌మిస్ కూడా కలపాలి.వీటన్నింటితో 5 నిమిషాలు ఉడికించాలి. ప్యాన్‌లో నెయ్యి వేసి దాల్చినచెక్క, లవంగాలు వేసి వేపాలి. వీటిని ఉడుకుతున్న మిశ్రమంపై పోసి 2 నిమిషాలు సన్నని మంట మీద ఉంచి తరువాత దించి వేడి వేడిగా సర్వ్ చెయ్యాలి. (ఫ్రూట్స్ మీకిష్టమయినది ఏదైనా పరవాలేదు. అరటిపండు, పైనాపిల్, చెర్రీస్ లేదా కమలా లాంటిది తీసుకోవచ్చు)

కాజు మటర్ పన్నీరు మసాలా కర్రీ

కావలసిన పదార్థములు

పన్నీరు	:	300గ్రా
జీడిపప్పు	:	1కప్పు
గ్రీన్‌పీస్ బఠాణీ	:	1కప్పు
టమాటా	:	2
ఉల్లిపాయ	:	1కప్పు ముక్కలు
అల్లం, వెల్లుల్లి పేస్టు	:	1/2చెంచా
పచ్చిమిర్చి	:	2
జీలకర్ర	:	1/2 చెంచా
గరం మసాలా	:	1/2చెంచా
కారం	:	1/2 చెంచా

ఉప్పు	:	సరిపడ
కొత్తిమీర	:	1/2కప్పు
ఆవాలు	:	1 /4 చెంచా

తయారుచేయు విధానం

ముందుగా టమాటాలను వేడి నీటిలో రెండు నిమిషాలు ఉడికించాలి. వాటి పైతోలు తీసి మిక్సీవేసి పేస్టు తయారు చేసుకోవాలి. బాండీలో నూనె వేగి కాగిన తరువాత పన్నీరు ముక్కలు, జీడిపప్పు విడి విడిగా వేసి ఎర్రగా వేపి తీసి ప్రక్కన ఉంచాలి. తరువాత ఆవాలు, జీలకర్ర వేపి వాటికి ఉల్లిముక్కలు, అల్లం వెల్లుల్లి పేస్టువేసి సన్నని మంట మీద వేపాలి. అవి వేగి నూనె పైకి వచ్చినప్పుడు పసుపు, పచ్చిమిర్చి, సరిపడ ఉప్పు వేసి వేపాలి. వేగిన వీటికి బఠాణీ, కారం, వేసి సన్నని మంట మీద వేపాలి. తరువాత టమాటా పేస్టు, గరంమసాలా, కొత్తిమీర వేసి వేపాలి. ఇవి వేగిన తరువాత కాజు, పన్నీరు ముక్కలు వేసి 3 నుంచి 4 నిమిషాల వరకు ఉడికించి తీసి సర్వింగ్ డిష్‌లో పోసి రోటి లోకి సర్వ్ చెయ్యాలి.

పెసరపప్పుతో కోఫ్తా కర్రీ

కావలసిన పదార్థములు

పెసరపప్పు	:	పావు కిలో
వేరుశనగ నూనె	:	వేపటానికి సరిపడా
కొత్తిమీర	:	2 చెంచాల తరుగు
పచ్చిమిర్చి	:	2 చెంచా ముక్కలు
ఉల్లికాడలు	:	1/2 కప్పు ముక్కలు
జీడిపప్పు	:	1/4 కప్పు ముక్కలు
ఉప్పు	:	సరిపడ

బైగాన్ రైతా చట్నీ

కావలసిన పదార్థములు

వంకాయ	:	1
ఉల్లిముక్కలు	:	1కప్పు సన్ననివి
ఆవాలు	:	1/4 చెంచా
కరివేపాకు	:	3 ఆకులు

ఎండుమిర్చి	:	3
పచ్చిమిర్చి	:	2
కొత్తిమీర	:	కొంచెం
టమాటా	:	1కప్పు ముక్కలు
అల్లం పేస్టు	:	1/2చెంచా
పెరుగు	:	200గ్రా
ఉప్పు	:	సరిపడ
నూనె	:	2 చెంచాలు

తయారుచేయు విధానం

ముందుగా వంకాయను రౌండ్‌గా సన్నని ముక్కలుగా కోసి ఉప్పునీటిలో వేసి వుంచాలి. టమాటాలను, ఉల్లిపాయలను తీసుకుని సన్నని ముక్కలుగా చేసి ఉంచాలి.

అల్లం మెత్తగా నూరాలి. పొయ్యిమీద బాండీ పెట్టి నూనె వేసి ఆవాలు, కరివేపాకు, ఎండుమిర్చి ముక్కలు, పచ్చిమిర్చి ముక్కలు వేసి వేపాలి. వేసిన వీటికి వంకాయ ముక్కలు, టమాటా ముక్కలు వేసి సరిపడ ఉప్పు వేసి మగ్గనివ్వాలి. మగ్గిన వీటికి వంకాయ ముక్కలు, టమాటా ముక్కలు వేసి సరిపడ ఉప్పు వేసి మగ్గనివ్వాలి. మగ్గిన వీటికి కొత్తిమీర, పుదీనా ఆకులు వేసి కలిపి దించాలి. పెరుగు గరిటతో బాగా కలిపి అవసరమైతే కొంచెం నీరు పోసి చిక్కగా ఉంచాలి. ఆరిన టమాటా, వంకాయ మిశ్రమాన్ని, ఉల్లిముక్కలు పెరుగులో వేసి గరిటతో అంతా కలిసేలా కలిపి ఫ్రిజ్‌లో ఉంచి చల్లగా సర్వ్ చెయ్యాలి.

గ్రేవీకి కావలసినవి

ఉల్లికాడలు	:	1/4 కప్పు ముక్కలు
కొత్తిమీర	:	1/4 కప్పు తురుము
టమాటాలు	:	6 చెంచాలు
ఉప్పు	:	సరిపడ

మసాలా పేస్టుకి కావలసినవి

ధనియాలు	:	1 1/2 చెంచా
కొబ్బరి తురుము	:	1/2 కప్పు
లవంగాలు	:	5

దాల్చినచెక్క	:	2 అంగుళం ముక్క
జీలకర్ర	:	1 1/2 చెంచా
ఎండుమిర్చి	:	4

తయారుచేయు విధానం

ముందుగా పెసరపప్పు 4 గంటలు నీటిలో నానబెట్టి ఉంచాలి. తరువాత శుభ్రంగా కడిగా గ్రైండర్‌లో వేసి మెత్తగా పేస్టు చేసుకోవాలి. మసాలా పొడికి తీసుకున్నవాటిని మిక్సీలో వేసి మెత్తగా పొడి చేసుకోవాలి. మసాలా పేస్టుకి కావలసిన వాటిని కూడా మిక్సీలో వేసి మెత్తగా పేస్టు చేసుకోవాలి. పేస్టును మాత్రం పెసరపిండిలో వేసి కలిసేలా బాగా కలపాలి. ఈ పిండితో చిన్న చిన్న ఉండలు చేసుకోవాలి. బాండీలో నూనె పోసి కాగిన తరువాత ఈ ఉండలు వేసి ఎర్రగా వేపి కోఫ్తాలను ప్రక్కన ఉంచాలి. ప్యాన్‌లో నూనె 6 చెంచాలు వేసి దాంట్లో ఉల్లికాడల పీసెస్ వేసి కలుపుతూ వేపుకోవాలి. ఈ లోపల టమాటాలను సన్నగా కట్ చేయాలి. వేగిన ఉల్లిముక్కలకు టమాటా ముక్కలు కూడా వేపి వేపాలి. వేగుతున్న వీటికి మసాలా పొడి వేసి కలిపి ఉడికించాలి. టమాటాలు ఉడికి నూనె వేరుపడుతున్నప్పుడు 4 కప్పులనీరు, ఉప్పువేసి ఉడికించాలి. నీరు ఉడికి బుడగలు వస్తున్నప్పుడు తయారు చేసుకున్న కోఫ్తాలను టమాటా మిశ్రమంలో వేసి ఉడికించాలి. ఈ కోఫ్తాలను బాగా నాని గ్రేవీని పీల్చుకుంటాయి. మిగిలిన గ్రేవి చిక్కబడుతుంది. ఈ కర్రీని హాట్ డిష్‌లోకి తీసి పైన కొత్తిమీర చల్లివేడి వేడిగా సర్వ్ చెయ్యాలి.

గ్రీన్‌పీస్ మసాలా కర్రీ

కావలసిన పదార్థములు

గ్రీన్‌పీస్	:	200గ్రా
టమాటాలు	:	100గ్రా
ఉల్లిపాయ	:	1
అల్లం	:	1/2 అంగుళం ముక్క
వెల్లుల్లి	:	2
క్యాలీఫ్లవర్ ముక్కలు	:	1కప్పు
పసుపు	:	కొంచెం
గరంమసాలా	:	1/2 చెంచా
జీలకర్ర	:	1/4 చెంచా

డ్రైఫ్రూట్స్	:	1/4 కప్పు(సన్ననిముక్కలు)
కారం	:	1/4 చెంచా
ఉప్పు	:	సరిపడ
నూనె	:	1చెంచా
నెయ్యి	:	1చెంచా
కొత్తిమీర	:	1/2 కప్పు

తయారుచేయు విధానం

ముందుగా గ్రీన్‌పీస్ నానపెట్టి ఉడికించి సగం పీస్‌ను మిక్సీవేసి పేస్టు చేసి ప్రక్కన ఉంచాలి. టమాటా, ఉల్లిపాయలను సన్నని ముక్కలుగా చేయాలి. మిర్చి కూడా సన్నని ముక్కలుగా కట్ చేయాలి. పొయ్యిమీద పాన్ పెట్టి నెయ్యి వేసి సన్నగా కట్ చేసిన డ్రైఫ్రూట్స్ వేసి వేపి తీసి ప్రక్కన ఉంచాలి. మిగిలిన నేతిలో ఉల్లిముక్కలు వేసి ఎర్రగా వేపాలి. వీటిని కూడా తీసి ప్రక్కన ఉంచాలి. నూనె వేసి దాంట్లో క్యాలీప్లవర్ ముక్కలు వేసి వేపాలి. వీటికి గ్రీన్ పీస్ కూడా చేర్చి వేపాలి.వేగిన వీటిని తీసి ప్రక్కన ఉంచాలి. మిగిలిన నేతిలో ఉల్లిముక్కలు వేసి ఎర్రగా వేపాలి. వీటిని కూడా తీసి ప్రక్కన ఉంచాలి. నూనె వేసి దాంట్లో క్యాలీప్లవర్ ముక్కలు వేసి వేపాలి.వీటిని గ్రీన్ పీస్ కూడా చేర్చి వేపాలి. వేగిన వీటిని తీసి ప్రక్కన ఉంచాలి. మిగిలిన నూనెలో అల్లం, వెల్లుల్లి సన్నని ముక్కలు వేసి వేపాలి. వీటికి పచ్చిమిర్చి ముక్కలు జత చేసి వేపుకోవాలి. వేగిన వీటికి పసుపు, కారం, కొత్తిమీర వేసి వేపాలి. ఒక్క నిమిషం తరువాత టమాటాముక్కలు, ఉప్పు సరిపడ వేసి 5నిమిషాలు సన్నని మంట మీదనే ఉంచి కలుపుతూ వేసుకోవాలి. పెరుగును గరిటితో కలిపి చిక్కగా చేసుకోవాలి. బాండీలోని గ్రేవీ చిక్కబడుతుండగా పెరుగు, డ్రైఫ్రూట్, వేపిన కూరలు, గ్రీన్ పీస్, పేస్టు ఉడికించాలి. గ్రేవీ ఉడికిన తరువాత గరంమసాలా కూడా వేసి కలిపి 2 నిమిషాలు మూత పెట్టి సన్నని మంట మీద ఉంచాలి. తరువాత తీసి సర్వింగ్ డిష్‌లో పోసి కొత్తిమీర చల్లివేడి వేడిగా సర్వ్ చేయాలి.

చోళె మసాలా

కావలసిన పదార్థములు

చోళె	:	1కప్పు
టమాటాలు	:	4
ఉల్లిపాయలు	:	2అల్లం

వెల్లుల్లి పేస్టు	:	4
గరంమసాలా	:	1చెంచా
చోళెమసాలా	:	1చెంచా
కారం	:	3/4 చెంచా
ధనియాలపొడి	:	1చెంచా
పచ్చిమిర్చి	:	3
ఎండుమిర్చి	:	2
దాల్చిన చెక్క	:	1అంగుళం ముక్క
బిరియాని ఆకులు	:	2
టీ బాగ్స్	:	2
ఉప్పు	:	సరిపడ
జీలకర్ర	:	2 చెంచా

తయారుచేయువిధానం

ముందు రోజు రాత్రి నీటిలో టీబాగ్స్ వేసి ఆ నీటిలోనె చోళె కూడా వేసి నానపెట్టాలి. మరుసటి రోజుటీ బాగ్స్ తీసి వేసిఆ నీటిలోనే, సోడా, ఉప్పు, యాలకలు, దాల్చినచెక్క వేసి ఉడకపెట్టాలి. శనగలు ఉడికిన తరువాత పొయ్యి మీద బాండీ పెట్టి నూనె వేసి కాగిన తరువాత జీలకర్ర వేసి వేపి దానికి ఉల్లిముక్కలు, అల్లం వెలుల్లి పేస్టు కూడా కలిపి ఎర్రగా వేపాలి. ఈ కర్రీని సర్వింగ్ డిష్‌లోకి తీసి కొత్తిమీర చల్లి వేడి పూరీ లేదా పుల్కాలలోకి సర్వ్ చెయ్యాలి.

పన్నీర్ ఖోయా కర్రీ

కావలసిన పదార్థములు

పన్నీర్	:	200గ్రా
కండెన్సడ్ మిల్క్	:	150గ్రా
టమాటాలు	:	3
ఉల్లిపాయలు	:	2
నెయ్యి	:	సరిపడ
అల్లం పేస్టు	:	1 చెంచా
ఇంగువ	:	కొంచెం
పెరుగు	:	1/2 కప్పు

గరంమసాలా	:	1చెంచా
పచ్చిమిర్చి ముక్కలు	:	1 1/2 చెంచా
మఖనాలు	:	20గ్రా
కారం	:	1/2 చెంచా
పసుపు	:	కొంచెం
ఉప్పు	:	సరిపడ
కొత్తిమీర	:	1/4 కప్పు తరుగు

తయారుచేయు విధానం

ముందుగా పాన్‌లో కండెన్స్‌డ్ మిల్క్ పోసి దోరగా వేపి ప్రక్కన ఉంచాలి. ఇప్పుడు నెయ్యి పోసి కాగిన తరువాత పన్నీర్, మఖనాలు వేసి దోరగా వేపి ప్రక్కన ఉంచాలి. ఉల్లిముక్కలు, పచ్చిమిర్చి వేసి వేపాలి. వాటికి అల్లం వెల్లుల్లి పేస్టు కూడా కలిపి ఎర్రగా వేపుకోవాలి. రెండు నిమిషాల తరువాత జీలకర్ర, గరంమసాలా, ఇంగువ, కారం, ఉప్పు, పసుపు, వేసి వేపి వాటికి టమాటా ముక్కలు, పెరుగు కలపాలి. తగినంత నీరు పోసి గ్రేవీలాగా చేసి ఉడికించాలి. ఈ మిశ్రమం ఉడికి చిక్కబడుతుండగా వేపి పన్నీర్, మఖనాస్ కండెన్స్‌డ్ మిల్క్ కలిపి ఒక్క ఉడుకు రానిచ్చి కొత్తిమీర చల్లివేడి వేడినాన్, పరోట, చపాతీలలోకి సర్వ్ చెయ్యాలి.

మసాలా గ్రేవీ కోఫ్తా

కావలసిన పదార్థములు

సొరకాయ	:	ఒకటి చిన్నది
పచ్చిమిర్చి	:	3 లేక 4
శెనగపిండి	:	40గ్రాములు
నిమ్మరసం	:	3 టీస్పూనులు
కొత్తిమీర	:	1 కట్ట
ఉప్పు	:	తగినంత

గ్రేవీ తయారీకి కావలసిన పదార్థములు :

ఎండుకొబ్బరి	:	10గ్రాములు
గసగసాలు	:	10గ్రాములు
టొమోటోలు	:	50గ్రాములు

ధనియాలపొడి	:	1/2 టీస్పూను
అల్లం వెల్లుల్లి	:	1/2 టీస్పూను
ఉల్లిపాయలు	:	50గ్రాములు
పెరుగు	:	అరకప్పు
కారం, పసుపు	:	తగినంత
ఆయిల్	:	50గ్రాములు

తయారుచేయు విధానం

గిన్నెలో నూనె పోసికాగేక ఉల్లిపాయ ముక్కల్ని దోరగా వేయించండి. ఆపై అల్లం, వెల్లుల్లి ముద్ద, పసుపు, ధనియాల పొడి, కారం కలిపి వేయించండి. ముద్దగా నూరిన గసగసాలు, ఎండుకొబ్బరి మసాలను కూడా కలిపి కలర్ మారే వరకూ వేయించండి. దానిలో టోమోటో ముక్కలను వేసి ఫ్రై చేసి, పెరుగు వేయండి. కొద్దిసేపు ఉడికించండి.గ్రేవీ రెడీ అవుతుంది. గ్రేవీని పక్కనపెట్టి, సొరకాయను తురిమి(చెక్కుతీసి) అందులో కొద్దిగా ఉప్పువేసి నానబెట్టండి. (7లేక8 నిమిషాలు) ఆపై నీళ్ళు పిండి తురుము, సొరకాయ తీయండి. బాండీలో కొద్దిగా నూనెపోసి అది కాగాక పచ్చిమిరిపకాయ ముక్కల్ని వేసి దానికి శెనగపిండిని చేర్చి రంగు మారే వరకు వేయించండి.సొరకాయ తురిమి అందులోవేపి, నిమ్మరసం చల్లండి.మొత్తం పదార్థాన్ని ఉండలుగా చేసి నూనెలో ముంచి వేయించి వాటిని విడిగా ఉంచిన గ్రేవీలో వేయండి. మసాలా కోఫ్తాకర్రీ రెడీ. వేడి వేడిగా సర్వ్ చెయ్యండి.

ముల్లంగి పరోటాలు

కావలసిన పదార్థములు

ముల్లంగి	:	2
గోధుమపిండి	:	1/4 కిలో
కొత్తిమీర	:	1/4 కప్పు
ఉల్లిపాయ	:	1
పచ్చిమిర్చి	:	1
దానిమ్మగింజలపొడి	:	1/2 చెంచా
కారం	:	1/2 చెంచా
నెయ్యి	:	వేపటానికి సరిపడ
ఉప్పు	:	సరిపడ

తయారుచేయు విధానం

ముందుగా ముల్లంగి చెక్కుతీసి, తురిమి ఉంచాలి. పచ్చిమిర్చి కట్ చెయ్యాలి. ఉల్లిపాయ ముక్కలు కూడా కలపాలి. పిండి జల్లించి బేసిన్‌లో పోసి దానికి, ముల్లంగి తురుము, ఉల్లి, పచ్చిమిర్చి, కారం కొత్తిమీర, దానిమ్మపొడి, తగినంత నీరుపోసి గట్టిగా కలుపుకోవాలి. అరగంట నాననిచ్చి ముద్దలు చేసి పల్చగా సాదుకోవాలి. వీటికి అటు ఇటు నెయ్యి రాసి బేక్ చేసుకోవాలి. లేదా పెనం మీద నేతితో సన్నని మంట మీద ఎర్రగా కాల్చాలి. వేడి వేడిగా వీటిని కొత్తిమీర చట్నీ లేదా రైతలలో సర్వ్ చెయ్యాలి.

మిక్స్‌డ్ వెజ్ కర్రీ

కావలసిన పదార్థములు

బంగాళదుంపలు	:	2
టమాటా	:	2 చెంచాలరసం
క్యారెట్	:	1
బీన్స్	:	1/2కప్పు ముక్కలు
క్యాలీఫ్లవర్	:	1కప్పు సన్నని ముక్కలు
క్రీం	:	3/4 కప్పు
బిరియాని ఆకులు	:	2
పెరుగు	:	1కప్పు
గరంమసాలా	:	1/2 చెంచా
యాలుకలపొడి	:	1/4 చెంచా
ధనియాలపొడి	:	1చెంచా
కారం	:	1చెంచా
అల్లం పేస్టు	:	1చెంచా
వెల్లుల్లి పేస్టు	:	1చెంచా
బటర్	:	75గ్రా
ఉల్లిపాయలు	:	2
దాల్చిన చెక్క	:	1అంగుళం ముక్క
పచ్చిమిర్చి	:	2
మిరియాలపొడి	:	1/4చెంచా

నూనె	:	2 చెంచాలు
ఉప్పు	:	సరిపడ

తయారుచేయు విధానం

ముందుగా ఉల్లిపాయలు కట్ చేసి ఉంచాలి. బంగాళదుంప, క్యారెట్ చెక్కుతీసి ముక్కలు కట్ చెయ్యాలి. క్యాలీఫ్లవర్ ముక్కలుగా చేసి ఉప్పు నీటిలో కడిగి ప్రక్కన ఉంచాలి. బీన్స్ సన్నని ముక్కలు చెయ్యాలి. ముందుగా ఒక పెరుగు కలబెట్టి దానికి టమాటా రసం, గరంమసాలా, యాలుకలపొడి, ధనియాలపొడి, అల్లం, వెల్లుల్లి పేస్టు, కారం, సరిపడ ఉప్పు, పచ్చిమిర్చి ముక్కలు కలిపి ప్రక్కన ఉంచాలి. ప్యాన్‌లో నూనె, బటర్ వేసి వేడి చేసి దాంట్లో దాల్చిన చెక్క, బిరియాని ఆకు వేసి వేపి వాటికి ఉల్లిముక్కలు కలిపి ఎర్రగా వేపుకోవాలి. ఎర్రగా వేగిన వీటికి పెరుగు మిశ్రమం కలిపి 3 నిమిషాలు వేపాలి. తరువాత అన్ని కూరముక్కలను వేసి సరిపడ నీరు పోసి సన్నని మంట మీద ఉడికించాలి. కూరలన్నీ ఉడికినప్పుడు కొత్తిమీర, క్రీం వేసి ఉడికించి దించాలి. నాన్, పరోటాలోకి వేడి వేడిగా సర్వ్ చెయ్యాలి.

మేథి ఆలు కర్రీ

కావలసిన పదార్థములు

మెంతికూర : 2 కట్టలు	బంగాళదుంపలు: 2
టమాటాలు: 2	ఉల్లిపాయ: 1
అల్లం: 1/2 అంగుళం ముక్క	వెల్లుల్లి: 4
పసుపు: సరిపడ	ఉప్పు: సరిపడ
కారం: 1/4చెంచా	ఆవాలు: 1/4చెంచా

తయారుచేయు విధానం

ముందుగా ఉల్లిపాయల్ని ముక్కలు కట్ చేయాలి. టమాటాలను కూడా సన్నగా ముక్కలు చెయ్యాలి. బంగాళదుంపలు తొక్కుతీసి ముక్కలు కట్ చేసి ఉంచాలి. మెంతికూరని శుభ్రంగా కడిగి ఉంచాలి. ప్యాన్‌లో నూనె వేసి ఆవాలు వేసి వేగాక ఉల్లిముక్కల్ని, అల్లం, వెల్లుల్లి, పేస్టు, పచ్చిమిర్చిముక్కలు, కారం, పసుపు, ఉప్పు వేసి వేపాలి. వేగిన వీటికి బంగాళదుంపలు వేసి 5 నిమిషాలు మగ్గనివ్వాలి. తరువాత టమాటా, మెంతికూర వేసి బాగా కలిపి మూతపెట్టి సన్నని మంట మీద ఉడికించాలి. ముక్కలు ఉడికిన తరువాత తీసి వేడి వేడిగా సర్వ్ చెయ్యాలి.

వెజ్‌ధోక్లా కర్రీ

కావలసిన పదార్ధములు

శనగలు	:	200గ్రా
కొబ్బరితురుము	:	6 చెంచాలు
అల్లం	:	1 అంగుళం ముక్క
పచ్చిమిర్చి	:	1
ఆవనూనె	:	వేపటానికి సరిపడ
పంచదార	:	2 చెంచాలు

గ్రేవికీ కావలసినవి

బంగాళదుంపలు	:	3
టమాటాలు	:	2
గరంమసాలా	:	1చెంచా
కారం	:	1 చెంచా
జీలకర్ర	:	1చెంచా
పంచదార	:	1చెంచా
పసుపు	:	1/2 చెంచా
బిరియాని ఆకులు	:	2
నెయ్యి	:	2 చెంచాలు
ఆవనూనె	:	3చెంచాలు
అల్లం మిర్చి పేస్టు	:	1 చెంచా

తయారుచేయు విధానం

ముందుగా శనగలు రాత్రిపూట నానబెట్టి మరుసటి రోజు నీరు వార్చి వాటిని మిక్సీ వేసి మెత్తగా పేస్టు చేసుకోవాలి. ఈ పేస్టుకి సరిపడ ఉప్పు కలపాలి. బి అల్లం, మిర్చి కలిపి మెత్తగా పేస్టు చేయాలి. ఈ అల్లం మిర్చి పేస్టుని, కొబ్బరితురుమును, పంచదార, శనగల పేస్టుకి జతచేసి కలపాలి. ఈ మిశ్రమాన్ని చదునుగా, వెడల్పుగా ఉన్న గిన్నెలో వేసి సమానంగా చేసి ఉడికించాలి. అది గట్టిగా ఉడకుతుంది. చిన్నచిన్న డైమండ్ షేపులలో పీసెస్ కట్ చేయాలి. బాండీలో ఆవనూనె వేసి వేడిచెయ్యాలి. కాగిన నూనెలో కట్ చేసిన పీసెస్ వేసి ఎర్రగా వేపాలి. వేగిన

ధోకాలను తీసి ప్రక్కన ఉంచాలి. గ్రేవీ తయారీ కోసం ముందుగా బంగాళదుంపల చెక్కుతీసి చిన్నచిన్న ముక్కలుగా చేసి నీటిలో వేసి ఉంచాలి. ఆవనూనె బాండీలో ఉన్నది కాగబెట్టి దాంట్లో నీటిలోంచి తీసి పిండి కాగిన నూనెలో వేసి దోరగా వేసి తీసి ప్రక్కన ఉంచాలి. ప్యాన్‌లో3 చెంచాల నూనె వేసి వేడి చేయాలి. దాంట్లో బిరియాని ఆకులు, జీలకర్ర వేసి వేపాలి. వేగిన వీటికి అల్లం మిర్చి పేస్టు వేసి కలపాలి. తరువాత సన్నగా కట్ చేసిన టమాటా ముక్కలు వేసి ఉడికించాలి. ఉడికిన టమాటాలకు బంగాళదుంపలు దోరగా వేసినవి వేసి వేపి 4 కప్పుల నీరు సరిపడ ఉప్పు వేసి ఉడికించాలి. నీరు బుడగలు వస్తున్నప్పుడు ధోక్లాలను వేసి ఉడికించాలి. ధోకాలు మెత్తగా అయిగ్రేవీ చిక్కబడిన తరువాత కారం, గరంమసాలా, పంచదార, పసుపు, నెయ్యి వేసి బాగా కలిపి అరనిమిషం ఉంచి తీసి హాట్ డిష్‌లేదా సర్వింగ్ డిష్‌లో పోయాలి. పైన ఉడికించిన గ్రీన్‌పీస్, కొత్తిమీర చల్లి డెకరేట్ వేసి సర్వ్ చెయ్యాలి.

గోబి పరోటా

కావలసిన పదార్థములు

గోధుమపిండి	:	అరకిలో
క్యాలీఫ్లవర్	:	1పెద్దపువ్వు
గరంమసాలా	:	1చెంచా
కారం	:	1/2చెంచా
అల్లం	:	1 అంగుళంముక్క
పచ్చిమిర్చి	:	2
ఉప్పు	:	సరిపడ
కొత్తిమీర	:	1/2కప్పు
నెయ్యి	:	వేపటానికి సరిపడ

తయారుచేయు విధానం

ముందుగా క్యాలీఫ్లవర్‌ని సన్నని ముక్కలుగా కట్ చేసి ఉప్పు నీటిలో వేసి శుభ్రంగా కడిగి ఉంచాలి. శుభ్రంగా కడిగిన ముక్కలకి కొంచెం ఉప్పు, కొత్తిమీర, గరంమసాలా, కారం, పచ్చిమిర్చి ముక్కలు, అల్లంపేస్టు జత చేసి బాగా కలిపి ముక్కలకి పట్టించాలి. బేసిన్‌లో శుభ్రంగా జల్లించిన గోధుమపిండి వేసి కొంచెం ఉప్పు వేసి పూరీ పిండిలా కలుపుకోవాలి. వీటిని పెద్ద నిమ్మకాయంత ఉండలుగా చెయ్యాలి.

ఒక్కొక్క ఉండని సాది క్యాలీఫ్లవర్ మిశ్రమం పైన సమానంగా సర్ది బేక్ చెయ్యాలి. వేడి వేడిగా ఏదన్నా రైతా, కర్రీలతో సర్వ్ చెయ్యాలి. (లేదా క్యాలీఫ్లవర్ మిశ్రమాన్ని ఉడికించి ఒక ఉండని పల్చగా సాది దాని మీద ఈ కర్రీ పెట్టి ఇంకొక ఉండ సాది కర్రీపై పెట్టి చుట్టు వత్తితో అతుక్కుంటాయి. ఈ పరోటాని పెనంమీద నెయ్యి వేసి రెండు వైపులా ఎర్రగా వేపుకోవాలి.

పాలక్ పనీరు

కావలసిన పదార్థములు

పాలకూర	:	5కట్టలు
కారప్పొడి	:	1 1/2 టేబుల్ స్పూనులు
జీలకర్ర	:	1 టేబుల్ స్పూన్
పచ్చిమిరపకాయ	:	రెండు
ధనియాల పొడి	:	1 టేబుల్ స్పూన్
పంచదార	:	1/4 టేబుల్ స్పూను
ఉల్లిపాయ ముక్కలు	:	కొన్ని
పనీరు	:	1/2 కేజి(ఇష్టాన్ని బట్టి ఎక్కువ, తక్కువ వేసుకోవాలి)
టొమోటోలు	:	మూడు
నూనె	:	2 టేబుల్ స్పూనులు
ఉల్లిపాయలు	:	2 పెద్దవి
గరంమసాలా పొడి	:	1 టేబుల్ స్పూన్
పాలమీగడ	:	1 టేబుల్ స్పూన్
నెయ్యి	:	1టేబుల్ స్పూన్
తురిమిన చీజ్	:	1 టేబుల్ స్పూన్

తయారుచేయు విధానం

5కట్టల పాలకూరని శుభ్రం చేసి తరిగి ఉంచుకోండి.అలా తరిగి ఉంచుకున్న కూరలో నీరు పోసి ప్రెషర్ కుక్కర్‌లో ఉడికించండి. 3నిమిషాలలో ఉడికిపోతుంది. అలా ఉడికిన తర్వాత నీరుని విడిగా తీసి ఉంచుకోండి. వెల్లుల్లిపాయలను, టొమోటోలను, ఉల్లిపాయలను తరిగి ఉంచుకోండి. ముందుగా వెల్లుల్లి ఒక టేబుల్ స్పూన్ నూనెలో వేసి వేయించండి. వేగిన తరువాత ఉల్లిపాయ ముక్కలు వేసి వేయించండి. ఆపై టమోటో ముక్కలు వేసి వేయించండి. ఆపై ఉడికించిన పాలకూరతో పాటు వేయించినవన్నీ వేసి

రుబ్బుకోండి. బాణలిలో నూనె వేసి జీలకర్ర, పచ్చిమిర్చి, (తరిగినవి) ఉల్లిపాయలు (తరిగినవి) ముక్కలు వేసి వేయించండి. వేగాక ధనియాల పొడి, పంచదార, పసుపు, కారం అలాగే రుబ్బి ఉంచిన ఆకుకూర ముద్దవేసి, పాలకూర మగ్గాక విడిగా తీసిన నీరుని కూడా చేర్చండి. ఉడికిన తర్వాత అందంగా కట్‌చేసి ఉంచుకున్న పనీరు ముక్కలను అందులో వేయండి. మళ్ళీ బాణలిలో నెయ్యివేసి వేడిచేసి, కొద్దిగా గరంమసాలా పొడిని కూడా కలిపి వేయించి మసాలాలో కలపండి. తురిమి ఉంచుకున్న ఛీజ్ మరియు పాలమీగడ వేసి కలపాలి. తరువాత తీసి హాట్ డిష్‌లోకి పోసి వేడి వేడిగా సర్వ్‌చెయ్యాలి.

పన్నీరు షాహి

కావలసిన పదార్థములు

పన్నీరు	:	200గ్రా
టమాటాలు	:	2
ఉల్లిపాయ	:	1
క్రీం	:	1/4కప్పు
పంచదార	:	1/2 చెంచా
నెయ్యి	:	1 చెంచా
గరంమసాలా	:	1/4 చెంచా
జీలకర్ర	:	1/2 చెంచా
పసుపు	:	కొంచెం
ఆమ్‌చూర్ పొడి	:	1/4 చెంచా
కారం	:	1/2 చెంచా
ఉప్పు	:	సరిపడ

తయారుచేయు విధానం

ముందుగా ఉల్లి, టమాటాలను సన్నని ముక్కలుగా కట్ చేయాలి. పన్నీరును 1/2 అంగుళం పొడవు, వెడల్పు గల ముక్కలుగా కట్ చేయాలి. పొయ్యిమీద ప్యాన్‌లేదా బాండీ పెట్టి నూనెవేసి కాగిన తరువాత జీలకర్ర వేసి తరువాత ఉల్లిముక్కలు వేసి సన్నని మంటమీద ఎర్రగా వేపాలి. వేగిన వీటికి పసుపు, కారం, ఆమ్‌చూర్ పొడి వేసి కలిపి ముక్కలకు పట్టించాలి. ఈ లోపు టమాటాలను తురమాలి లేదా సన్నన్ని ముక్కలుగా కట్ చేయాలి. వేగుతున్న ముక్కలలో టమాటా తురుము వేసి తగినంత ఉప్పు వేసి మళ్ళీ బాగా కలుపుతూ వేపాలి. టమాటాలు మగ్గి వేగిన తరువాత ఒక కప్పు నీరు పోసి ఉడికించాలి. గ్రేవీ ఉడికి చిక్కబడుతున్నప్పుడు

గరంమసాలా, పంచదార, పన్నీరు ముక్కలు వేసి బాగా కలిపి ఉంచి 2 నిమిషాలు ఉడికించాలి. ఉడికిన గ్రేవీని దించి దాంట్లో క్రీం వేసి కలిపి వేడి వేడిగా రోటి లేదా ఫ్రైడ్‌రైస్ లాంటి వాటిలోకి సర్వ్ చేయాలి.

బైగాన్ కర్రీ

కావలసిన పదార్థములు

గుత్తివంకాయలు	:	1/4కిలో(చిన్నవి)
ఉల్లిపాయలు	:	2
అల్లం	:	1/2 అంగుళం ముక్క
వెల్లుల్లి	:	4
కారం	:	1/2చెంచా
ఉప్పు	:	సరిపడ
జీలకర్ర	:	1/2చెంచా
సోంపు	:	1/2 చెంచా
ధనియాల పొడి	:	2చెంచాలు
పసుపు	:	కొంచెం
ఆమ్‌చూర్‌పొడి	:	1/2చెంచా
కొత్తిమీర	:	1/4 కప్పు తరుగు
నూనె	:	4చెంచాలు

తయారుచేయు విధానం

ముందుగా లేత వంకాయలు తీసుకుని శుభ్రంగా కడిగి వాటిని మధ్యకి చీల్చి నీటిలో వేసి ఉంచాలి. అల్లం, వెల్లుల్లి, ధనియాలపొడి, ఉల్లిముక్కలు, కారం, సోంపు, పసుపు, సరిపడ ఉప్పు కలిపి మిక్సీ వేసి మెత్తటి గుజ్జు తయారుచేసుకోవాలి. వంకాయలలో ఈ గుజ్జుని కూరాలి. మందపాటి గిన్నెలో నూనె వేసి పచ్చిమిర్చి ముక్కలు, జీలకర్ర వేసి దాంట్లో వంకాయలను పెట్టి రెండు కలుపుతూ వేపాలి. వీటికి కొంచెం నీరు కలిపి మూతపెట్టి ఉడికించాలి. వంకాయలు ఉడికి మెత్తబడినప్పుడు బాగా కలిపి సర్వింగ్ డిష్‌లోకి తీసి కొత్తిమీర చల్లి వేడివేడిగా సర్వ్ చెయ్యాలి.

కీరరైత

కావలసిన పదార్థములు

కీరదోసకార	:	1
పెరుగు	:	2 కప్పులు
జీలకర్ర		1/2 చెంచా(పొడి)
పచ్చిమిర్చి	:	2
పంచదార	:	1/2 చెంచా
ఉల్లి	:	1
ఉప్పు	:	సరిపడ
కొత్తిమీర	:	సరిపడ

తయారుచేయు విధానం

ముందుగా కీరదోసకాయ కడిగి చెక్కుతీసి తురిమి ఉంచాలి. ఉల్లిపాయ కూడా తొక్కుతీసి సన్నగా ముక్కలు కట్ చెయ్యాలి. బౌల్‌లో పెరుగు వేసి దానికి ఉప్పు, పంచదార, జీలకర్ర పొడి వేసి బాగా కలపాలి. ఇప్పుడు కీరతురుము, పచ్చిమిర్చి ముక్కలు ఉల్లిముక్కలు వేసి బాగా కలిపి కొత్తిమీర చల్లి డిష్‌ని ఫ్రిజ్‌లో పెట్టి పరోటా, నాన్ మొదలగు వాటిలోకి సర్వ్ చెయ్యాలి.

బంగాళదుంపల ధమ్

కావలసిన పదార్థములు

బంగాళదుంపలు	:	ఆరు
అల్లం	:	2 అంగుళాల ముక్క
ఉల్లిపాయలు	:	మూడు
పచ్చి మిరపకాయలు	:	4
ధనియాలు	:	1 1/2 టేబుల్‌స్పూన్
జీలకర్ర	:	3 టీ స్పూనులు
పెరుగు	:	1 1/2 కప్పు
పసుపు	:	కొద్దిగా

తయారుచేయు విధానం

ముందుగా బంగాళదుంపలను ఉడకబెట్టి పొట్టుతీసి ముక్కలుగా కట్ చేసి

ఉంచుకోండి. బాండీలో నూనె లవంగాలు, యాలుకులు, దాల్చిన చెక్క, మసాలా ఆకు వేసి బాగా వేయించి, అల్లం, పచ్చిమిర్చి,ఉల్లిపాయలను నూరగా వచ్చిన ముద్దను కూడా వేసి బాగా వేయించాలి. ఆపై పెరుగు వేసి, అవసరమైనంత నీరు కూడా కలిపి ఉడికించండి. గ్రేవీలా వచ్చాక ఉడికించి, కట్‌చేసి ఉంచిన బంగాళదుంపలను వేసి తగినంత ఉప్పు వేయండి. కలబెట్టి కొద్దిసేపాగి దింపుకోండి. రైస్‌లోకి, చపాతీలలోకి మసాలా ధమ్ రెడీ.

గ్రీన్‌పీస్ దాల్ కర్రీ

కావలసిన పదార్థములు

పచ్చిశనగపప్పు	:	1 కప్పు
పెరుగు	:	1 కప్పు
ఉల్లిపాయ	:	1
గ్రీన్‌పీస్	:	1 కప్పు
పచ్చిమిర్చి	:	4
అల్లం	:	2 చెంచాల పీసెస్
నల్లయాలకులు	:	2
దాల్చినచెక్క	:	2 అంగుళం ముక్క
బిరియానీ ఆకులు	:	2
కారం	:	1 చెంచా
పసుపు	:	సరిపడ
ఉప్పు	:	సరిపడ
నూనె	:	4 చెంచాలు
కొత్తిమీర	:	1/4 కప్పు తరుగు

తయారుచేయు విధానం

ముందుగా శనగపప్పును 4 గంటలపాటు నాననివ్వాలి. తరువాత శుభ్రంగా కడిగి నీటిని వార్చి ఉంచాలి. ఉల్లిపాయ తొక్కుతీసి సన్నగా ముక్కలు కట్ చేయాలి. పెరుగును బాగా బీట్ చేసి ఉంచాలి. ఈ పెరుగుకి కారం, అల్లం ముక్కలు, పసుపు, సరిపడ ఉప్పు వేసి బాగా మిక్స్ చెయ్యాలి. ప్రెషర్ ప్యాన్‌లో నూనె వేసి కాగనివ్వాలి. కాగిన నూనెలో లవంగాలు, దాల్చినచెక్క యాలకులు మరియు బిరియాని ఆకులు వేసి అరనిమిషం పాటు వేపాలి. వేగిన వీటికి ఉల్లిముక్కలు జత చేసి ఎర్రగా వేపాలి. తరువాత పెరుగు మిశ్రమం కలిపి మీడియం

మంట మీద కలుపుతూ వేపాలి. అంతా వేసి నూనె విడివడుతుండగా పచ్చిశనగపప్పు, బఠాణీ వేసి అరకప్పు నీరు పోసి ఉడికించాలి. కుక్కర్ 1 విజల్ వచ్చేంత వరకు ఉంచి దించాలి. తీసి సర్వింగ్ డిష్‌లో పోసి పైన కొత్తిమీర, పచ్చిమిర్చితో డెకరెట్ చేసి వేడి వేడిగా సర్వ్ చెయ్యాలి.

రాజ్‌మా మసాలా కర్రీ

కావలసిన పదార్థములు

రాజ్‌మా	:	200గ్రా
ఉల్లిముక్కలు	:	1కప్పు
పెరుగు	:	1కప్పు
క్రీం	:	2 చెంచాలు
నెయ్యి	:	3 చెంచాలు
ధనియాలు పొడి	:	1చెంచా
గరంమసాలా	:	1/2 చెంచా
కారం	:	1/2 చెంచా
పసుపు	:	1/4 చెంచా సోడా
ఉప్పు	:	చిటికెడు
అల్లం	:	1అంగుళం ముక్క
ఉప్పు	:	రుచికి సరిపడ
కొత్తిమీర	:	1/4 కప్పుతరుగు
పచ్చిమిర్చి	:	2

తయారుచేయు విధానం

ముందురోజు రాత్రి రాజ్‌మాని బాగా కడిగి నీటిలో కొంచెం ఉప్పు నానబెట్టాలి. మరుసటి రోజు ఆ నీటితోనే వాటిని ఉడకపెట్టి ప్రక్కన ఉంచాలి. బాండీలేదా ప్యాన్‌లో నెయ్యి వేసి ఉల్లి, అల్లం, పచ్చిమిర్చి ముక్కలు ఎర్రగా వేపాలి. పెరుగును బాగా కలిపి దానికి పసుపు, ధనియాలు, ఉప్పు, కారం వేసి కలిపి వీటిని పాన్‌లో ఉడికించాలి. తరువాత ఉడికిన రాజ్‌మా వేసి ఉడికించాలి. ఉడుకుతున్నప్పుడు గరంమసాలా, క్రీం, కొత్తిమీర వేసి కలిపి మూతపెట్టి పొయ్యి ఆర్పాలి. పదినిమిషాల తరువాత చపాతీ, పుల్కా, ఫ్రైడ్‌రైస్ లాంటి వాటిలోకి వేడి వేడిగా సర్వ్ చెయ్యాలి.

క్యాలీప్లవర్ పొటాటో డ్రై కర్రీ

కావలసిన పదార్థములు

బంగాళదుంపలు: 1/4కిలో
క్యాలీఫ్లవర్: 1(పెద్దపువ్వు)
టమాటాలు: 2
జీలకర్ర: 1చెంచా
ఇంగువ: చిటికెడు
పచ్చిమిర్చి: 2
ఎండుమిర్చి: 2
అల్లంముక్కలు: 1అంగుళం
ముక్క కొత్తిమీర: కొంచెం
నిమ్మరసం: 2చెంచాలు
కారం: 1చెంచా
ధనియాలపొడి: 1చెంచా
పసుపు: 1/4 చెంచా
నూనె: 1/4 కప్పు

తయారుచేయు విధానం

ముందుగా బంగాళదుంప చెక్కుతీసి నాలుగు ముక్కలుగా చేయాలి. క్యాలీఫ్లవర్‌ను చిన్న,చిన్న ముక్కలుగా కట్ చేసి ఉప్పు నీటిలో కడిగి ఉంచాలి. పచ్చిమిర్చి సన్నగా కట్ చేయాలి. ఉల్లిపాయను కట్ చేసి ఉంచాలి. టమాటాలు చిన్న చిన్న ముక్కలుగా చేయాలి. బాండీ పెట్టి నూనె పోసి కాగిన తరువాత జీలకర్ర వేసి వేపాలి. వీటికి ఎండుమిర్చి, ఇంగువ కూడా కలిపి, అల్లం వెల్లుల్లి ముక్కలు వేసి వేపాలి.వీటికి బంగాళదుంపలు ముక్కలు కలిపి 5 నిమిషాలు వేపి క్యాలిఫ్లవర్ పూలు కలపాలి. రెండు నిమిషాల వేపిన తరువాత వాటికి ఉప్పు, కారం, ధనియాలపొడి వేసి అరకప్పు నీరు పోసి మూతపెట్టి సన్నని మంట మీద ఉడికించాలి. వీటికి టమాటా ముక్కలు, గరంమసాలా, కొత్తిమీర కలిపి పొడిగా అయ్యేంత వరకు ఉడికించాలి. పొడిగా అయిన తరువాత దించి ఆ కర్రీని నిమ్మరసం కలిపి సర్వింగ్ డిష్‌లో వేసి వేడి వేడిగా నాన్‌లేదా పుల్కాలలోకి సర్వ్ చెయ్యాలి.

క్యాప్సికమ్, టమెటా పనీర్

కావలసిన పదార్థములు

క్యాప్సికమ్	:	50 గ్రాములు
టోమోటో	:	50 గ్రాములు
ఉల్లిపాయలు	:	50గ్రాములు

పెరుగు	:	సగం కప్పు
పనీర్	:	100గ్రాములు
కొత్తిమీర	:	చిన్నకట్ట
అల్లం,వెల్లుల్లి పేస్టు	:	1టీస్పూన్
నూనె	:	తగినంత
పచ్చిమిరపకాయలు	:	నాలుగు
ఛాట్‌మసాలా	:	చిటికెడు
కారం	:	కొద్దిగా
రెడ్ కలర్	:	చిటికెడు:
ఉప్పు	:	తగినంత
పొదీనా	:	1/4 కప్పు ఆకులు
కొత్తిమీర	:	1/4కప్పు

తయారుచేయు విధానం

ముందుగా పనీర్, క్యాప్సికమ్‌ను ముక్కలుగా కట్ చేసి ఉంచుకోండి. ఉల్లిపాయలను రేకలుగా వూడదీయండి. సరిపడ గిన్నె తీసుకుని, అందులో కారం, అల్లం, వెల్లుల్లిపాయ మిశ్రమాన్ని, కొత్తిమీర, పొదీనా, పచ్చిమిరపకాయను నూరగా వచ్చిన ముద్దను వేసి పెరుగు పోయండి. అందులో రెడ్‌కలర్, సరిపడేంత ఉప్పుని వేసి బాగా కలియబెట్టండి. టొమోటోలను కోసి మిక్సీలో వేసి జూస్ చెయ్యండి. ఆపై పనీరును, క్యాప్సికమ్, టోమోటోలను గిన్నెలో వేసి, అందులో పెరుగు మిశ్రమాన్ని పోసి కలయబెట్టి ఓ నలభై నిమిషాలు నానబెట్టండి. నానబెట్టాక రేకులుగా వూడదీసి సిద్ధంగా ఉంచుకున్న ఉల్లిపాయలను కూడా కలిపి ఓ ఇనుప సన్నటి చువ్వకు, క్యాప్సికమ్, పనీర్ ముక్కలు, ఉల్లిపాయలను ఒకదాని తర్వాత ఒకటి గుచ్చి తందూరీలో పదినిమిషాలుంచి తీయండి. దానికి ఛాట్ మసాలా చల్లి రుచి చూడటమే.

ఆలు పరోటా

కావలసిన పదార్థములు

గోధుమపిండి	:	పావుకిలో
ఛాట్‌మసాలా	:	1 టీస్పూన్
కొత్తిమీర	:	చిన్నకట్ట
ఉప్పు	:	సరిపడ

నూనె	:	తగినంత
బంగాళదుంపలు	:	3 కప్పులు (ఉడికించి తురిమి ఉంచుకోవాలి)
కారం	:	1 టీస్పూన్
నిమ్మకాయ	:	పెద్దది ఒకటి
ఉప్పు	:	తగినంత

తయారుచేయు విధానం

ముందుగా గోధుమ పిండిలో నీళ్ళు పోసి పిండిని కలిపి, ముద్దలా చేయాలి. దానిపై తడిగుడ్డ వేసి ఆరబెట్టి(పావుగంట) ఆపై చేతితో అద్దుతూ ఒక ముద్దలా చేయండి. ఉడికించి తురిమిన బంగాళదుంపలతో ఛాట్ మసాలా ఇంకా కల్లు ఉప్పు కలపండి, నిమ్మరసం, కొత్తిమీర, ఉప్పు కూడా కలిపి మొత్తం కూరను కలబెట్టండి.

ఇక మెత్తగా చేసిన గోధుమపిండి పెద్ద ముద్ద నుంచి చిన్నచిన్న ముద్దలుగా చేసుకుని, కావలసిన పరిమాణంలోకి ఒత్తండి. ఒత్తేకా, దానిపై బంగాళదుంపల కూరనుబాగా పూసి, మళ్ళీ దానిపై మళ్ళీ గోధుమపిండి చపాతీ పెట్టి అన్నీ వైపులా చేతితో మూసి వేసి, మళ్ళీ మరోసారి దానిపై పొడి పిండి జల్లి ఒత్తి వేడి పెనం మీద కాల్చండి. అంతే మీ పరోటా రెడీ.

కడి మంగోచి

కావలసిన పదార్థములు

పెసరపప్పు	:	200గ్రా
అల్లం	:	1 1/2అంగుళం ముక్క
పచ్చిమిర్చి	:	4
నూనె	:	వేపటానికి సరిపడ
ఉప్పు	:	సరిపడ

కడి తయారీకి

శనగపిండి	:	100గ్రా
పెరుగు	:	అరలీటరు
ధనియాల పొడి	:	1 చెంచా

దానిమ్మపొడి	:	1 చెంచా
కారం	:	1చెంచా
పంచదార	:	1 చెంచా
ఉప్పు	:	సరిపడ
పసుపు	:	చిటికెడు
నీరు	:	1/2 లీటరు

పైన డెకరేట్‌కు కావలసినవి

నెయ్యి	:	3 చెంచాలు
జీలకర్ర	:	1 చెంచా
మెంతులు	:	1/2చెంచా
ఎండుమిర్చి	:	2

తయారుచేయు విధానం

పెసరపప్పును 4 గంటల పాటు నానవివ్వాలి. నానిన పప్పును వార్చి కొద్దిగా నీరు మాత్రమే ఉపయోగించి మిక్సీలో వేసి మెత్తగా పేస్టు చెయ్యాలి. ఆ పిండికి సన్నగా కట్ చేసిన అల్లం ముక్కలు, పచ్చిమిర్చి ముక్కలు, సరిపడ ఉప్పు వేసి గట్టిగా కలుపుకోవాలి. బాండీలో నూనె పోసి కాగనివ్వాలి. కాగిన నూనెలో చిన్న చిన్న ఉండలుగా ఈ మిశ్రమాన్ని వేసి ఎర్రగా వేపుకోవాలి. ఈ పెసర బాల్స్‌ను తీసి ప్రక్కన ఉంచాలి. పెరుగును బాగా గిలకొట్టి శనగపిండి వేసి ఉండలు లేకుండా కలుపుకోవాలి. పెరుగు మిశ్రమానికి సరిపడ ఉప్పు, కారం, ధనియాలపొడి, దానిమ్మపొడి, పసుపు, పంచదార, కొత్తిమీర వేసి కలపాలి. ఈ పెరుగు మిశ్రమాన్ని పొయ్యిమీద పెట్టి కలుపుతూ ఉడికించాలి. 10 నిమిషాల తరువాత వేపిన పెసర బాల్స్‌ను కూడా వేసి అవి మెత్తబడే వరకు ఉడికించాలి. ఉడికించిన ఈ మిశ్రమాన్ని సర్వింగ్ డిష్‌లోకి తీయాలి. చిన్న బాండీలో నెయ్యి వేసి ఎండుమిర్చి, జీర, మెంతుల వేసి వేపి ఆ మొత్తాన్ని పెరుగు మిశ్రమం పైన పర్చినట్లుగా పోయాలి. వైట్ రైస్ లేదా పుల్కాలకు వేడి వేడిగా సర్వ్ చెయ్యాలి.

మహారాణి మసాలా దాల్

కావలసిన పదార్థములు

కందిపప్పు	:	1కప్పు

అల్లం	:	చిన్నముక్క
పచ్చికొబ్బరి	:	1కప్పు (కొబ్బరికోరును అల్లాన్ని కలిపి రుబ్బి ఉంచుకోండి)
ఉల్లిపాయలు	:	3 పెద్దవి (సన్నగా తరిగి ఉంచుకోవాలి)
వెల్లుల్లి	:	10 రెబ్బలు
పచ్చిమిరపకాయలు	:	8లేక 9 (నిలువుగా కట్ చేసి ఉంచుకోవాలి)
ఉప్పు	:	తగినంత
టమోటోలు	:	నాలుగు
నూనె	:	సరిపడినంత
పసుపు	:	కొద్దిగా

తయారుచేయు విధానం

ముందుగా కందిపప్పులో కొద్దిగా పసుపు పోసి సరిపడ నీళ్ళు పోసి ఉడికించండి. బాండీలో నూనె వేసి బాగా కాగాక కట్‌చేసి సిద్ధంగా ఉంచుకున్న ఉల్లిపాయముక్కలను వేసి దోరగా రంగుమారే వరకు వేయించండి. ఆపై పచ్చి మిరపకాయలను, టమోటోలను కూడా వేసి వేయించండి.విడిగా ఉడకబెట్టి ఉంచుకున్న పప్పును మరియు మసాలా ముద్దను ఇందులో వేసి బాగా కలిపేలా కలియ తిప్పాలి. జీలకర్ర, కరివేపాకు నేతితో వేయించి తాళింపులా పెట్టండి. చివరగా కొత్తిమీర చల్లండి. ఇష్టమున్నవారు నిమ్మకాయ పిండుకోండి.

ఆలుచోళి కర్రీ

కావలసిన పదార్థములు

మినుములు	:	1కప్పు
బంగాళదుంప	:	1(పెద్దది)
ఉల్లిపాయ	:	1(చిన్నది)
ఉప్పు	:	సరిపడ
పసుపు	:	కొంచెం

నూనె	:	3 చెంచాలు
అల్లం	:	1/2 అంగుళం ముక్క
వెల్లుల్లి	:	2
టమాటా	:	2
గరం మసాలా	:	1/2చెంచా
కారం	:	1/2చెంచా
పచ్చిమిర్చి	:	1
ఆమ్‌చూర్ పొడి	:	1/4చెంచా
ధనియాలపొడి	:	1/2చెంచా

తయారుచేయు విధానం

ముందుగా మినుములను నానబెట్టి వడగట్టి ఉంచాలి. ఉల్లి, టమాటా, మిర్చిలను సన్నగా కట్ చేసుకోవాలి. మినుములను నీటిలో ఉడికించి ప్రక్కన ఉంచాలి. బంగాళదుంప చెక్కుతీసి ముక్కలు చేసి ఉడికించాలి. బాండీలో నూనె వేసి ఉల్లిముక్కలు, అల్లం వెల్లుల్లి వేసి ఎర్రగా వేపాలి. వేగిన వీటికి ఉప్పు, కారం, పసుపు, పచ్చిమిర్చి కలిపి వేపాలి. తరువాత టమాటా ముక్కలు వేసి మగ్గనివ్వాలి. ఇవి ఉడికిన తరువాత బంగాళదుంప ముక్కలు వేసి వాటికి గరంమసాలా, ఆమ్‌చూర్‌పొడి, కొత్తిమీర, ఉడికినవి వేసి బాగా కలిపి మూతపెట్టి పొయ్యి నుంచి తీసి అయిదునిమిషాల తరువాత పూరీలో, పుల్కాలలోకి సర్వ్ చెయ్యాలి.

దాల్‌పాలక్

కావలసిన పదార్థములు

పెసరపప్పు	:	1కప్పు
పాలక్ పన్నీర్	:	5 కట్టలు
ఉల్లిపాయ	:	1(పెద్దది)
అల్లం	:	1 అంగుళం ముక్క
జీలకర్ర	:	1/2చెంచా
ఇంగువ	:	చిటికెడు
పసుపు	:	చిటికెడు
గరంమసాలా	:	1/2చెంచా
కారం	:	1/2చెంచా

పచ్చిమిర్చి	:	1
ఉప్పు	:	సరిపడ
నూనె	:	3 చెంచాలు

తయారుచేయు విధానం

ముందుగా ఉల్లిపాయని ముక్కలుగా కట్ చేసి కచ్చ పచ్చగా నూరి ఉంచాలి. పచ్చిమిర్చి, అల్లంలను చిన్న పీసెస్‌గా కట్ చేయాలి. పెసరపప్పు శుభ్రం చేసి ఉంచాలి. శుభ్రం చేసిన పెసరపప్పును కడిగి కొంచెం నీరు పోసి సన్నని మంట మీద ఉడికించాలి. 5నిమిషముల తరువాత ఉడుకుతున్న పప్పుకి పసుపు, కారం, పచ్చిమిర్చి, అల్లం ముక్కలు(ఇష్టమైన వారు మెత్తగా నూరినది) వేసి ఎర్రగా వేపాలి. ఉల్లి వేగిన తరువాత పాలకూర మిశ్రమం దానికి కలిపి ఉడికించి గరంమసాలా కలిపి 2 నిమిషాలు ఉంచాలి. తరువాత మూతపెట్టి పొయ్యి ఆర్పి 5నిమిషాముల తరువాత చపాతీ లేదా పుల్కాలలో వేడి వేడిగా సర్వ్ చెయ్యాలి.

కాజు మసాలా కర్రీ

కావలసిన పదార్ధములు

జీడిపప్పు	:	1కప్పు
నెయ్యి	:	4 టేబుల్ స్పూన్‌లు
పాలకోవా	:	2కప్పులు
చక్కెర	:	2 టీస్పూన్‌లు
ఎండుద్రాక్ష	:	2 టేబుల్ స్పూన్‌లు
ఉల్లిపాయలు	:	నాలుగు (కట్ చేసుకోవాలి)
లవంగాలు	:	ఆరు
యాలుకలు	:	నాలుగు
దాల్చిన చెక్క	:	పెద్దముక్క
ఉప్పు	:	మీ రుచికి సరిపడేంత
ధనియాలు	:	3 టేబుల్ స్పూన్‌లు
వేరు శెనక్కాయలు	:	ఇరవై అయిదు
అల్లం	:	పెద్దముక్క
బాదంపప్పు	:	10
ఎండుమిరపకాయలు	:	పదిహేను

తయారుచేయు విధానం

ముందుగా బాండీలో నూనెవేసి జీడిపప్పును వేయించి వేరుగా పెట్టుకోండి. ఆపై స్వీట్ తక్కువున్న పాలకోవాను తీసుకుని, దోరగా వచ్చేవరకు నెయ్యిలో వేయించి విడిగా తీసి పక్కన పెట్టుకోండి. మిగిలిన నెయ్యిలో కొద్దిగా పంచదార వేసి అది కలర్ మారగానే లవంగాలు, చెక్క, యాలకులు వేసి అవి వేయించాక ఉల్లిపాయ ముక్కలను వేయండి. నెయ్యి బైటికొచ్చే వరకూ వేయించండి. రుబ్బి ఉంచిన మసాలా ముద్దను వేసి బాగా చక్కటి వాసన వచ్చేవరకూ వేయించండి. అంతా బాగా ఒకటికి రెండుసార్లు కలిపి నీళ్లు, ఎండుద్రాక్ష, తగినంత ఉప్పు, వేయండి. బాగా ఉడుకుతుండగా కోవాను జత చేయండి. గ్రేవీ చిక్కబడే ముందు వేయించిన జీడిపప్పు వేయండి. అంతే మీ కాజు మసాలా రెడీ. మీ మిత్రులకు, బంధువులకు వడ్డించటమే తరువాయి.

మసాలా చట్నీ

కావలసిన పదార్ధములు

టోమోటోలు	:	3(కట్ చేసి ఉంచుకోవాలి)
శెనగపిండి	:	2 టేబుల్ స్పూన్
ఉప్పు	:	తగినంత
నూనె	:	3టేబుల్ స్పూన్లు
మినప్పప్పు, ఆవాలు	:	1టేబుల్స్పూన్
కొత్తిమీర	:	1 టేబుల్స్పూన్
పచ్చిమిరపకాయ కారం	:	5 లేక 6

(ఈ రెండు పొడవుగా కట్చేసుకునిఉంచుకోవాలి)

తయారుచేయు విధానం

బాండీలో నూనెవేసి కాగబెట్టాలి. మొదటగా కాగిన తర్వాత అందులో పచ్చిమిరిపకా ముక్కలు, ఉల్లిపాయ ముక్కలని వేసి దోరగా వేయించండి. అందులో టమోటో ముక్కలను జత చేసి కొద్దిసేపు వేయించండి. నీళ్ళలో బాగా కలిసిన శెనగపిండిలో ఉప్పు వేసి బాండీలో పొయ్యండి. సిమ్లో ఉంచి కలపండి. గట్టిపడిన తర్వాత దింపుకుని కొత్తిమీర వేసి, నిమ్మరసం చల్లండి. మీ మసాలా చట్నీ రెడీ.

మేతి-చమన్

కావలసిన పదార్థములు

పెద్ద ఉల్లిపాయలు	:	6,
అల్లం,వెల్లుల్లి ముద్ద	:	1 టేబుల్ స్పూన్,
జీడిపప్పు	:	చిన్న ముద్ద,
మెంతికూర	:	4 కట్టలు (ఫ్రెష్)
ఉప్పు,కారం,గరంమసాలా	:	2టేబుల్ స్పూన్లు
తురిమిన పన్నీర్	:	1టేబుల్ స్పూను చొ॥న
సన్నగా తరిగిన కొత్తిమీర,మీగడ		

తయారుచేయు విధానం

ముందుగా ఉల్లిపాయలు తరిగి, నూనెలో వేయించుకోవాలి. ఇందులోనే వలచిన మెంతికూర ఆకులు కూడా వేయించి అవి చల్లారాక మిక్సి వేయాలి. మళ్ళీ మిక్సీలోకి జీడిపప్పులు, అల్లం, వెల్లుల్లి వేసుకుని మిక్సి చేయాలి. కావలసి వస్తే నీళ్ళుపోసుకొని మిక్సీ చేయవచ్చు. ఈ రెండు గ్రేవీలు చాలా మెత్తగా ఉండాలి. తరువాత ఒక పాన్‌లో నూనెపోసి సన్నగా తరిగిన ఉల్లిపాయలు మరికొన్ని మెంతికూర ఆకులు, వేయించాలి. అవి వేగినాక ఈ గ్రేవీలు రెండూ అంటే ఉల్లిపాయ గ్రేవీ, జీడిపప్పు, గ్రేవీ వేసి వేయించి అది కొంచెం చిక్కపడ్డాక అందులో పాలమీగడకానీ, క్రీమ్‌కాని వేయాలి. ఉప్పు,కారం,గరంమసాలా తగినంత వేయాలి. పొడుగ్గా తరిగిన పచ్చిమిర్చి వేసుకోవాలి. తురిమిన పన్నీర్, సన్నగా తరిగిన కొత్తిమీర ఆ కర్రిలో వేసి, పైన క్రీమ్ వేస్తే అందంగా ఉంటుంది.

నవాబి - పన్నీర్ కర్రీ

కావలసిన పదార్థములు

పన్నీర్	:	200 గ్రా
ఉడికించిన గ్రీన్ బఠాణి	:	1 కప్
వెల్లుల్లి	:	4
తురిమిన జీడిపప్పు	:	2 టేబుల్ స్పూన్
ఉల్లిపాయ	:	1 పెద్దది

కొబ్బరిపాలు	:	1/2 కప్పు
నెయ్యి	:	4 టే. స్పూన్స్
పచ్చిమిర్చి	:	4 తరిగినవి
బిరియాని ఆకులు	:	2
గిలచిలికిన పెరుగు	:	3 టే.స్పూన్‌లు
కొత్తిమీర	:	1/2 కట్ట
క్రీమ్	:	5 టే. స్పూన్‌లు
ఉప్పు	:	తగినంత

ముందుగా మిక్సీ చేసుకోవలసినవి

యాలుకలు	:	4
జీలకర్ర	:	1 టే. స్పూన్
పసుపు	:	1/2 టీ స్పూన్
దాల్చినచెక్క	:	5
తురిమిన కొబ్బరి	:	1/2 కప్పు
కారం	:	1 టేబుల్ స్పూన్

తయారుచేయు విధానం

పన్నీర్ ముక్కలు నిండునూనెలో వేయించాలి. వాటిని గోరువెచ్చని నీళ్ళలో వేసుకోవాలి. పాన్‌లో నెయ్యి వేసి ఉల్లిపాయలు, అల్లం,వెల్లుల్లిముద్ద, బిరియాని ఆకు, మిక్సీ చేసుకుని ఉంచిన మిశ్రమం వేసుకుని వేయించాలి. పచ్చిమిర్చి, కొబ్బరిపాలు,పెరుగు, జీడిపప్పు ముద్ద, పన్నీర్, బఠాణి, ఉప్పు వేసుకోవాలి. క్రీమ్, కొత్తిమీర వేసి వేడి వేడి చపాతీతోపాటు వడ్డించండి.

ఆలు రైత

కావలసిన పదార్థములు

ఆలు	:	1
పెరుగు	:	2 కప్పులు
ఉల్లిముక్కలు	:	3/4 కప్పు
మిరియాల పొడి	:	1/4 చెంచా

పచ్చిమిర్చి ముక్కలు	:	1/2 చెంచా
జీలకర్ర పొడి	:	1/2 చెంచా
ఆవాలు	:	1/4 చెంచా
నూనె	:	1 చెంచా
ఉప్పు	:	సరిపడ
కొత్తిమీర	:	చెంచా తరుగు

తయారుచేయు విధానం

ముందుగా బంగాళదుంపని ఉడికించి తొక్కుతీసి సన్నగా కట్ చేసి ఉంచాలి.

పెరుగులో ఉప్పు, మిరియాలపొడి, పచ్చిమిర్చి ముక్కలు, జీరపొడి వేసి బాగా కలపాలి. వీటికి ఉల్లి,ఆలు ముక్కలు కూడా కలిపి ఉంచాలి. బాండీలో నూనె వేసి ఆవాలు వేపి రైతలో కలిపి పైన కొత్తిమీర చల్లి పుల్కాలలోకి చెయ్యాలి.

గ్రీన్ కర్రీ

కావలసిన పదార్థములు

పాలకూర	:	3 కట్టలు
కొత్తిమీర	:	1 కట్ట
ఉల్లిపాయలు	:	3 పెద్దవి
పసుపు	:	1/2 స్పూన్
బఠాణి	:	100 గ్రా
టమాటాలు	:	4
అల్లం,వెల్లుల్లి ముద్ద	:	1 టే.స్పూన్
నెయ్యిలేక నూనె	:	4 టే.స్పూన్‌లు
ఉప్పు	:	తగినంత
గరంమసాలా	:	1/2 టే.స్పూన్
తురిమిన పన్నీర్	:	తగినంత

తయారుచేసే విధానం

పాన్‌లో నూనె వేడి చేసుకుని అల్లం,వెల్లుల్లి ముద్ద ఫ్రై చేయాలి. పాలకూర ఉడికించి మిక్సీ చేసి పాన్‌లో వేసుకుని కలియపెట్టాలి. ఉప్పు,కారం, పసుపు,

గరంమసాలా, వేసి ఉడికించాలి. చివరిగా బఠాణివేసి బి కొత్తిమీర వేసి తురిమిన పన్నీర్ వేయాలి. బఠాణీ బదులుగా శెనగలు వేసుకోవచ్చు.

ఆలు మటర్ మసాలా కర్రీ

కావలసిన పదార్థములు

గ్రీన్‌పీస్	:	200గ్రా
టమాటాలు	:	3
బంగాళదుంపలు	:	1కిలో
ఉల్లిపాయలు	:	2 (పెద్దవి)
టమాటారసం	:	2 చెంచాలు
గసగసాలు	:	2చెంచాలు
పెరుగు	:	1/2 కప్పు
గరంమసాలా	:	1చెంచా
అల్లం, వెల్లుల్లి పేస్టు	:	2 చెంచాలు
దాల్చినచెక్క	:	1 అంగుళంముక్క
మిరియాలు	:	1 చెంచా
నువ్వుపప్పు	:	2చెంచాలు
ధనియాలపొడి	:	3/4 చెంచా
నిమ్మరసం	:	2 చెంచాలు
బటర్	:	1/2 కప్పు
పుదీనా ఆకులు	:	10
క్రీం	:	1/2 కప్పు

తయారుచేయు విధానం

ముందుగా బంగాళదుంపలు చెక్కుతీసి ముక్కలు చేసుకుని నీటిలో వేసి ఉంచాలి. ఉల్లి, టామాటాలను పీసెస్ చేయాలి. బఠాణీని కడిగి ప్రక్కన ఉంచాలి. పొయ్యిమీద బాండీ పెట్టి గసగసాలు వేసి వేపి పొడి చేసి ఉంచాలి. బౌల్‌లో పెరుగు వేసి దానికి నువ్వుపప్పు, గరంమసాలా, అల్లం వెల్లుల్లి పేస్టు, ధనియాలపొడి, గసగసాలపొడి, నిమ్మరసం, టమాటారసం, వేసి బాగా కలిపి ఉంచాలి. బాండీలో బటర్ వేసి యాలకులు, మిరియాలు, దాల్చిన చెక్క ఉల్లిముక్కలు వేసి ఎర్రగా వేపాలి. వేగిన ముక్కలకి పెరుగు మిశ్రమం కలిపి సన్నని మంట మీద ఒక నిమిషం వేపి

దానికి గ్రీన్‌పీస్, బంగాళదుంప ముక్కలు కలిపి రెండు నిమిషాలు కలుపుతూ వేపాలి. కొంచెం నీరు కలిపి మూతపెట్టి సన్నని మంట మీద ఉడికించాలి. చివరగా టమాటాలు వేసి 5నిమిషాలు ఉడికించాలి. దించే ముందు కొత్తిమీర, పుదీనా ఆకులు, క్రీం వేసి బాగా కలిపి సర్వింగ్ డిష్‌లోకి తీసి పరోటా, పుల్కాలోకి వేడి వేడిగా సర్వ్‌చెయ్యాలి.

కాజూ-కర్రీ

కావలసిన పదార్థములు

జీడిపప్పులు	:	1/2 కప్పు
పచ్చికోవా	:	1/2 కప్పు
నెయ్యి	:	2 టే.స్పూన్‌లు
కిస్‌మిస్	:	1.టే.స్పూన్‌లు
ఉల్లిపాయలు	:	2
పంచదార	:	1/2టే.స్పూన్‌లు
దాల్చిన చెక్క	:	2
కొత్తిమీర	:	కొంచెం
యాలుకలు	:	3
ఉప్పు	:	తగినంత

ముందుగా మిక్సీ చేయాల్సినవి

ధనియాలు	:	1,1/2టేబుల్ స్పూన్‌లు
బాదంపప్పు	:	6 (తోలుతీసినవి)
అల్లం,వెల్లుల్లి	:	1/2 టేబుల్ స్పూన్‌లు
ఎర్రమిరపకాయలు	:	4

తయారుచేయు విధానం

జీడిపప్పులు నేతిలో వేయించుకుని ఉంచుకోవాలి. పాన్‌లో నేయి వేసుకుని వేడి చేసి కోవా వేయించాలి. అది తీసి పక్కన గిన్నెలో పెట్టుకోవాలి. అదే నెయ్యిలో 1.టే.స్పూన్ పంచదార వేసి బ్రౌన్ కలర్ అయ్యేంతవరకు వేయించాలి.యాలుకలు, దాసినచెక్క, తరిగిన ఉల్లిపాయలు వేయించాలి. మిక్సీ పట్టిన మిశ్రమాన్ని జత చేర్చాలి. మంచి సువాసన వస్తుందనగ కిస్‌మిస్ వేసుకోవాలి. 1కప్ నీళ్ళు, ఉప్పు వేసుకోవాలి. అవి ఉడుకుతుండగాఫ్రైచేసిన

కోవా,జీడిపప్పులు వేయాలి. గ్రేవీ చిక్కబడేంతవరకూ ఉడికించాలి. చివరిగా రెండు స్పూన్‌లు నెయ్యి వేసుకుని కొత్తిమీర వేయాలి.

ఆలు మొఘలాయ్ కర్రీ

కావలసిన పదార్థములు

ఆలు	:	1/2 కిలో
ఉప్పు	:	సరిపడ
దాల్చిన చెక్క	:	1 అంగుళంముక్క
ఆమ్‌చూర్ పొడి	:	1/2 చెంచా
ధనియాలపొడి	:	1చెంచా
బాదంపప్పు	:	1చెంచా
పసుపు రంగు	:	1/4 చెంచా
పెరుగు	:	1/2 కప్పు
అల్లం	:	1 అంగుళం ముక్క
నెయ్యి	:	వేపటానికి సరిపడ

తయారుచేయువిధానం

బంగాళదుంపలను శుభ్రంగా కడిగి గిన్నెలో వేసి తగినన్ని నీరు పోసి కొంచెం ఉప్పు వేసి ఉడికించాలి. ఉడికిన వాటిని చల్లార్చి పైన తోలు తీసి వాటిని మెత్తగా చేసి ప్రక్కన ఉంచాలి. తరువాత మిక్సీలో దాల్చినచెక్క, జీలకర్ర వేసి కొద్దిగా నలిగిన తరువాత అల్లం ముక్కలు, బాదంపప్పు, జీడిపప్పు, పసుపు, ఆమ్‌చూర్‌పొడి, ఎల్లోకలర్, పెరుగు,తగినంత ఉప్పు వేసి మెత్తగా పేస్టు చేయాలి. తయారయిన పేస్టుని తీసి మెత్తగా చేసి ఉంచిన బంగాళదుంప మిశ్రమంలో వేసి గరిటతో త్రిప్పుతూ బాగా పట్టించి ఒక గంటసేపు నాననివ్వాలి. గంట తరువాత ప్యాన్ పెట్టి తగినంత నెయ్యి వేసి కాగిన తరువాత బంగాళదుంప మిశ్రమాన్ని వేసి ఎర్రగా వేపుకోవాలి. పొయ్యి సన్నని మంటమీద ఉంచాలి. ఎర్రగా వేగిన కర్రీని సర్వింగ్ డిష్‌లోకి మార్చి పైన కొత్తిమీరని చల్లాలి. ఈ కర్రీని వేడి వేడిగా పుల్కాలలోకి సర్వ్ చెయ్యాలి. పిల్లలకి ఆరోగ్యకరమైన రుచికరమైన డిష్ ఇది.

లేడిఫింగర్స్‌తో వెరైటీ కర్రీ

కావలసిన పదార్థములు

బెండకాయలు	:	అరకిలో
ఉల్లిపాయలు	:	2
కొబ్బరి తురుము	:	1 చెంచా
నువ్వుపప్పు	:	1చెంచా
జీలకర్ర	:	1/4చెంచా
ఆవాలు	:	1/4 చెంచా
మెంతులు	:	4
కరివేపాకు	:	3ఆకులు
ధనియాలపొడి	:	1చెంచా
పసుపు	:	1/4చెంచా
అల్లం పేస్టు	:	1చెంచా
వెల్లుల్లి పేస్టు	:	1చెంచా
నూనె	:	1/4కప్పు
ఉప్పు	:	సరిపడ
కారం	:	1చెంచా

తయారుచేయు విధానం

ముందుగా ఉల్లిపాయలను సన్నగా కట్ చేసి మిక్సీ వేసి పేస్టు చేసి ఉంచాలి. బెండకాయలు 1 అంగుళం సైజులో ముక్కలు కట్‌చెయ్యాలి. బౌల్‌లో ఉల్లి, అల్లం, వెల్లుల్లి, పేస్టు, పసుపు,కొబ్బరి తురుము, ఉప్పు, ధనియాలపొడి, కారం, నువ్వుపప్పు వేసి కలిపి ఉంచాలి. బాండీ పెట్టి నూనె వేసి ఆవాలు, కరివేపాకు, జీలకర్ర, ఛాయమినపప్పువేసి దీనికి ఉల్లి మిశ్రమం కలిపి సన్నని మంట మీద కలుపుతూ ఎర్రగా వేపుకోవాలి. వేగిన వీటికి బెండకాయ ముక్కలు వేసి వేపుకోవాలి. ముక్కలు ఉడికిన తరువాత దించి పరోటాలలోకి సర్వ్ చెయ్యాలి.

పాలక్(ఆలు) కర్రీ

కావలసిన పదార్థములు

ఆలు	:	అరకిలో
పాలకూర	:	3 కప్పులు ఆకు
కార్న్‌ఫ్లోర్	:	50గ్రా
వెల్లుల్లి పేస్టు	:	1/2 చెంచా
క్రీం	:	1/2 కప్పు
ఉల్లిపాయ ముక్కలు	:	1కప్పు
పచ్చిమిర్చి ముక్కలు	:	1 చెంచా
ఎండుమిర్చి	:	2
అల్లం పేస్టు	:	1/2 చెంచా
గరంమసాలా	:	1/2 చెంచా
నిమ్మరసం	:	1చెంచా
నెయ్యి	:	4 చెంచాలు

తయారుచేయు విధానం

ముందుగా ఉల్లిపాయ పొట్టుతీసి సన్ననిముక్కలు కట్ చేసి ఉంచాలి. పచ్చిమిర్చి కూడా సన్నగా కట్ చెయ్యాలి. పాలకూరని బాగా కడిగి సన్నని ముక్కలు కట్ చెయ్యాలి. ఆలు కూడా సన్నగా కట్ చెయ్యాలి. వీటిని కుక్కర్‌లో పెట్టి మూడు విజిల్స్ వచ్చిన తరువాత పొయ్యి అర్పాలి. ఇప్పుడు ఒక బేల్‌లో కార్న్‌ఫ్లోర్,ఉప్పు, గరంమసాలా, అల్లం పేస్టు వేసి కలిపి కొంచెం నీరు పోసి పేస్టులాగా చెయ్యాలి. ఈ పేస్టుకి క్రీం కూడా జతచేసి బాగా కలిపి ఉంచాలి. బాండీలో 1 చెంచా నెయ్యి వేసి కార్న్‌ఫ్లోర్ పేస్టు వేసి దోరగా వేపి తీసి ప్రక్కన ఉంచాలి. మిగిలిన నెయ్యి బాండీలో వేసి దాంట్లో జీలకర్ర, ఉల్లిముక్కలు, వెల్లుల్లి పేస్టు, పచ్చిమిర్చి ముక్కలు ఎండుమిర్చి ముక్కలు కూడా వేసి ఎర్రగా వేపాలి. వేగిన వీటిని కార్న్‌ఫోర్ల్ మిక్చర్ వేసి బాగా కలపాలి. ఈ లోపు పాలక్, ఆలు తీసి నీరంతా జల్లెడ పోసి ఉంచాలి. వేగిన ఉల్లిముక్కల మిశ్రమాన్ని ఈ పాలకూర,ఆలు వేసి రెండు నిమిషాల వేపాలి. వీటి మీద మూతపెట్టి 4నుంచి ఎనిమిది నిమిషాలు సన్నని మంట మీద ఉడికించాలి. మధ్య మధ్యలో కలుపుతూ ఉండాలి. మంట ఆర్పి నిమ్మరసం వేసి బాగా కర్రీకి పట్టించాలి. తరువాత తీసి సర్వింగ్ డిష్‌లో కూరని పెట్టి రోటి, చపాతీలలోకి సర్వ్ చెయ్యాలి.

పన్నీర్ పరోటాలు

కావలసిన పదార్థములు

గోధుమపిండి	:	300గ్రా
పన్నీర్	:	100గ్రా
అల్లం	:	3/4 చెంచా పేస్టు
పచ్చిమిర్చిముక్కలు	:	1 చెంచా
మిరియాలపొడి	:	1/2 చెంచా
జీలకర్ర	:	1/2చెంచా
ఇంగువ	:	చిటికెడు
ఉప్పు	:	సరిపడ
ఉల్లిముక్కలు	:	1/2 కప్పు
నెయ్యి	:	వేపటానికి సరిపడ
నూనె	:	2చెంచాలు

తయారుచేయు విధానం

బేసిన్ లేదా బౌల్‌లో జల్లించిన గోధుమపిండి పోసి ఈ పిండికి కొంచెం ఉప్పు, 1 చెంచా నూనె వేసి తగినంత నీరు పోసి పూరీ పిండిలా కలుపుకోవాలి. పన్నీర్‌ని తురిమి ఉంచాలి. ఉల్లిముక్కలు, పచ్చిమిర్చి ముక్కలు కూడా ప్రక్కన ఉంచాలి. బాండీలో 1 చెంచా నూనె వేసి కాగిన తరువాత జీలకర్ర, ఇంగువ, ఉల్లిముక్కలు, పచ్చిమిర్చి వేసి ఎర్రగా వేపి వాటికి కొద్దిగా ఉప్పు, మిరియాలపొడి వేసి కలపాలి. అరనిమిషం తరువాత తురిమిన పన్నీర్ వేసి 2 నిమిషాలు వేసి ఈ మిశ్రమాన్ని తీసి ప్రక్కన ఉంచాలి. పిండిని చిన్న చిన్న ముద్దలుగా చేసి వీటిలో పన్నీర్ మిశ్రమాన్ని నూరి మళ్ళీ పిండితో మూసివేసి వాటిని పల్చగా సాదాలి. సాదిన వాటిని పెనం మీద నెయ్యితో కాల్చి వేడి వేడి కర్రీతో సర్వ్ చెయ్యాలి.

వెజిటబుల్ దో ప్యాసా

కావలసిన పదార్థములు

క్యారెట్,బీన్స్,క్యాప్సికమ్, బంగాళాదుంపలు, పీస్, ఇవ్వన్నీ	:	1/4 కేజీ తూగేలాగ

క్యాలీఫ్లవర్	:	1
ఉల్లికాడలు	:	2 తరిగినవి
	(ఆకుపచ్చకాడ తరిగి పక్కన పెట్టాలి)	
టమాటాలు	:	2
పచ్చిమిర్చి	:	2 తరిగినవి
టమాటాసాస్	:	4 టే.స్పూన్
ఎండుకారం	:	1 స్పూన్
ఉప్పు	:	తగినంత
పంచదార	:	1 టే.స్పూన్
కొత్తిమీర	:	1 కట్ట
నూనె	:	4 టే.స్పూన్
అల్లం,వెల్లుల్లిముద్ద	:	1/2 స్పూన్

తయారుచేయు విధానం

4 స్పూన్‌ల నూనె పాన్‌లో వేడిచేసి తరిగిన ఉల్లిపాయలు, అల్లం,వెల్లుల్లి ముద్ద ఫ్రై చేయాలి. కూరలన్నీ వేసి మగ్గనివ్వాలి. టమాటాసాస్, చివరలో క్యాప్సికమ్, టమాటాలు, ఉల్లికాడలు, వేసి అవి మెత్తపడి ఉడికేంతవరకూ ఉంచాలి. కొత్తిమీరతో గార్నిష్ చేయాలి. రోటీలోకి వేడిగా సర్వ్ చేయండి.

మొఘలాయి కోఫ్తా కర్రీ

కావలసిన పదార్థములు

పెసరపప్పు	:	1/2కిలో
పచ్చిమిర్చి	:	4
గరంమసాలా	:	1చెంచా
ధనియాలు పొడి	:	1చెంచా

గ్రేవీ తయారీకి కావలసిన పదార్థములు

బాదంపప్పు	:	100గ్రా
జీడిపప్పు	:	100గ్రా
పిస్తాపప్పు	:	100గ్రా
టమాటాలు	:	250గ్రా

గరంమసాలా	:	1చెంచా
పసుపు	:	1/2 చెంచా
కారం	:	ఒకటిన్నర చెంచా
పచ్చిమిర్చి	:	4
ధనియాలు	:	2చెంచాలు
అల్లం	:	2 అంగుళాల ముక్క
ఉల్లిపాయలు	:	2
జీలకర్ర	:	1చెంచా
కొత్తిమీర	:	1/2 కప్పు
నూనె	:	1/4 కప్పు
ఉప్పు	:	సరిపడ

తయారుచేయు విధానం

ముందుగా పెసరపప్పును 2 గంటల నానబెట్టి శుభ్రంగా కడిగా మెత్తగా పిండి పట్టించాలి. ఈ పిండికి పచ్చిమిర్చి సన్నగా తరిగినవి. జీలకర్ర, గరంమసాలా, ధనియాలపొడి తగినంత ఉప్పు వేసి కలిసేలా బాగా కలపాలి. ఈ పిండిని పొడవుగా రెండుగా చిన్న చిన్న ఉండలు చేసి నూనెలో ఎర్రగా వేయించి ప్రక్కన ఉంచాలి. ఇప్పుడు బాదం,పిస్తా, జీడిపప్పులను మిక్సీ వేసి మెత్తగా పేస్ట్‌లాగా చేసుకోవాలి.ప్యాన్‌లో 4చెంచాల నూనె వేసి కాగిన తరువాత జీలకర్ర వేసి తరువాత ఉల్లిముక్కలు, అల్లం ముక్కలు, పచ్చిముక్కలు వేసి వేపాలి. ఎర్రగా వేపిన వీటికి ధనియాలపొడి, పసుపు,కారం తగినంత ఉప్పు వేసి కలపాలి. సన్నని మంట మీద ఉంచి తయారుగా ఉంచుకున్న బాదంపేస్టు మిశ్రమాన్ని జతచేసి 5నిమిషములు చక్కగా కలపుతూ వేపాలి. వీటికి సన్నని టొమోటో ముక్కలు, గరం, మసాలా, కొత్తమీర వేసి వేపాలి.టమాటోలు ఉడికి తరువాత గ్రేవీ సరిపోకపోతే కొంచెం నీరు పోసి గ్రేవీలా ఉంచి ఉడికించాలి. ఈ మిశ్రమానికి కోఫ్తాలు వేసి వుడికించాలి. ఈ కర్రీని సర్వింగ్ డిష్‌లోకి తీసి పైన కొత్తమీర చల్లి వేడి వేడిగా సర్వ్ చెయ్యాలి.

కార్న్‌ఫ్లోర్ రోటి

కావలసిన పదార్థములు

కార్న్‌ఫ్లోర్	:	250గ్రా
నెయ్యి	:	1/2కప్పు
ఉప్పు	:	చిటికెడు
వేడినీరు	:	కలపటానికి సరిపడ
పాలు	:	కలపటానికి సరిపడ

తయారుచేయు విధానం

ముందుగా బేసిన్‌లో కార్న్‌ఫ్లోర్ పొడి వేసి ఉప్పు, పాలు, పోసి పూరీపిండిలా గట్టిగా కలుపుకోవాలి. ఈ పిండితో చిన్న చిన్న వుండలు చేయాలి. ఒక్కొక్క ముద్దను చేతులతో తడుతూ రోటి చేసి బేక్ చెయ్యాలి. బేక్ చేసి తీసి వాటి మీద వెన్న రాసి ఏదన్నా కర్రీతో సర్వ్ చెయ్యాలి.

టమాటా కాబూలీ కర్రీ

కావలసిన పదార్థములు

కాబూలీ	:	1కప్పు
టమాటాలు	:	150గ్రా
వంకాయలు	:	100గ్రా
ఉల్లిముక్కలు	:	1/2 కప్పు
అల్లం పేస్టు	:	1/2 చెంచా
వెల్లుల్లి పేస్టు	:	1/2 చెంచా
గరంమసాలా	:	1/2 చెంచా
కారం	:	1/2 చెంచా
ధనియాలపొడి	:	3/4 చెంచా
పసుపు	:	సరిపడ
ఉప్పు	:	సరిపడ
కొత్తిమీర	:	1/4 కప్పు తరుగు
నూనె	:	1/4 కప్పు

తయారుచేయు విధానం

ముందుగా 10 గంటల సేపు శనగలు నానబెట్టి ఉంచాలి. కర్రీ చేసుకునే ముందు ఉల్లి, టమాటాలను సన్నగా కట్ చేసి ప్రక్కన ఉంచాలి. వంకాయలను తరిగి ఉప్పు నీటిలో వేసి ఉంచాలి. బాండీ లేదా ప్యాన్‌లో నూనె వేసి కాగిన తరువాత ఉల్లిముక్కలు వేసి2 నిమిషాలు వేపాలి. వేగిన వీటికి టమాటా ముక్కలు వేసి 2 నిమిషాలు వేపాలి. తరువాత వంకాయ ముక్కలు, శనగలు కూడా వేసి తగినంత ఉప్పు వేసి బాగా కలిపి సన్నని మంట మీద గరిటతో కలుపుతూ ఉడికించాలి. అవసరమైతే కొంచెం నీరు కలిపి ఉడికించాలి. గ్రేవీ చిక్కబడి శనగలు ఉడికిన తరువాత ఈ కర్రీని సర్వింగ్ డిష్‌లోకి తీసి పైన కొత్తిమీర చల్లివేడి వేడిగా సర్వ్ చెయ్యాలి.

ఆలూమటర్ కర్రీ

కావలసిన పదార్థములు

గ్రీన్‌పీస్	:	3కప్పులు
బంగాళదుంపలు	:	250గ్రా
ఉల్లిపాయలు	:	2
టమాటాలు	:	4
వెల్లుల్లి పేస్టు	:	1/2 చెంచా
అల్లం పేస్టు	:	1చెంచా
గరంమసాలా పొడి	:	1చెంచా
కారం	:	3/4 చెంచా
పసుపు	:	1/2 చెంచా
ఉప్పు	:	సరిపడ
నూనె	:	4చెంచాలు
కొత్తిమీర	:	1/4కప్పు
ధనియాలపొడి	:	2చెంచాలు

తయారుచేయు విధానం

ముందుగా ఉల్లిపాయలు తొక్కుతీసి ముక్కలు కట్ చెయ్యాలి. టమాటాలను కడిగి చిన్న చిన్న ముక్కలుగా కట్ చెయ్యాలి. అల్లం, వెల్లుల్లిలను మెత్తగా నూరి

పేస్టు చేసి ఉంచాలి. బంగాళదుంపలను శుభ్రంగా కడిగి చెక్కుతీసి అర అంగుళం ముక్కలుగా, పచ్చిమిర్చి ముక్కలు, అల్లం, వెల్లుల్లి పేస్టు వేసి ఎర్రగా వేపాలి. వేగిన వీటికి పసుపు, కారం,ఉప్పు, ధనియాలపొడిని కలిపి అర నిమిషం వేపి వీటికి టమాటా ముక్కలు జత చేసి కలుపుతూ ఉడికించాలి. ముందుగా ఆలు ముక్కల్ని, మటర్‌ని కుక్కర్‌లో పెట్టి ఉడికించి ఉంచాలి. టమాటా ముక్కలు వేగి నూనె బయటకి వస్తుండగా బంగాళాదుంపలు, మటర్ వేసి కొంచెం నీరు పోసి మూత పెట్టి ఉడికించాలి. పదినిమిషాల తరువాత తీసి గ్రేవీకి గరంమసాలా, కొత్తిమీర కలిపి ఒక నిమిషం ఉంచి దించాలి. ఈ కర్రీని సర్వింగ్ డిష్‌లో పోసి పైన కొత్తిమీర కలిపి ఒక నిమిషం ఉంచి దించాలి. దింపిన తరువాత, క్యాప్సికమ్ ముక్కలతో డెకరేట్ చేసి నాన్ పరోటాలలోకి సర్వ్ చెయ్యాలి.

మూంగ్‌దాల్ బఫ్లా

కావలసిన పదార్ధములు

పెసరపప్పు	:	200గ్రా
అల్లంవెల్లుల్లి పేస్టు	:	1చెంచా
పచ్చిమిర్చి	:	2 చెంచాలు
ఉప్పు	:	సరిపడ
పసుపు	:	చిటికెడు
గరంమసాలా	:	1/2 చెంచా
నూనె	:	2 చెంచాలు
జీలకర్ర	:	1 చెంచా
ఇంగువ	:	చిటికెడు
ఆవాలు	:	1/2 చెంచా

బఫ్లాబాల్స్ తయారీకి కావలసినవి

గోధుమపిండి	:	పావుకిలో
శనగపిండి	:	అరకిలో
నెయ్యి	:	100గ్రా

తయారుచేయు విధానం

ముందుగా పప్పును శుభ్రంగా కడిగి తగినన్ని నీరు, ఉప్పు, పసుపు వేసి 5నిమిషాలు ఉడికించాలి. బాండీలో నూనె వేసి జీలకర్ర, ఆవాలు, ఇంగువ వేసి వేపాలి. వేగిన వీటికి అల్లం, వెల్లుల్లి, పచ్చిమిర్చి వేసి ఎర్రగా వేపుకోవాలి. దీంట్లోనే గరంమసాలా కూడా వేసి ఒక్కసారి కలపాలి. దీంట్లో ఉడికించిన పెసరపప్పు వేసి బాగా కలిపి మరో 5 నిమిషాలు ఉడికించి పైన కొత్తిమీర చల్లి దించాలి. బఫ్లా బాల్స్ తయారీకి ముందుగా బేసిన్‌లో గోధుమపిండి, శనగపిండి, సరపడ ఉప్పు వేసి కలిపి ఆ పిండిని నేతితో కలిపి సరిపడ నీరు పోసి ముద్దగా చేసుకోవాలి. మరీ గట్టిగా లేదా మరీ లూజుగా కాకుండా మధ్యస్థంగా ఉండే ముద్ద చేసుకోవాలి. గిన్నెలో నీళ్ళు పోసి మరిగించాలి. ఈ లోపల పిండి ముద్దతో చిన్నచిన్న గుండ్రని ఉండలు తయారు చేసుకోవాలి. ఈ ఉండలను మరిగే నీటిలో వేసి 20 నిమిషాలు పాటు ఉడికించాలి. అవి ఉడికి చిట్లుతుండగా వాటిని నీటిలోంచి వడగట్టి ఉంచాలి.

ఈ బఫ్లాలను ఓవెన్‌లో ఎర్రగా వచ్చేంతవరకు హీట్ చెయ్యాలి. వీటిమీద ఇంకొంచెం నెయ్యి పోసి దాల్‌తో వేడి వేడిగా సర్వ్ చెయ్యాలి.

దహీ-పూరీ

కావలసిన పదార్థములు

పానీపూరీలు	:	షుమారుగా
బంగాళాదుంపలు	:	1/4 కేజి
చింతపండు	:	2కప్పుల పులుసు
సన్నకారప్పూస	:	150 గ్రా.
పెరుగు	:	1,1/2 కప్పు
ఉల్లిపాయలు	:	1కప్పు.
టమాటాలు	:	1కప్పు
ఉప్పు,కారం	:	కొంచెం
కొత్తిమీర	:	కొంచెం

తయారుచేయు విధానం

పానీపూరికి చిన్న చిల్లుపెట్టి అందులో బంగాళాదుంప కూర, టమాటాముక్కలు, ఉల్లిపాయ ముక్కలు వేసుకోవాలి. ఈ పూరీలోనే చింతపండు

పులుసు (మీఠా) వేసుకుని చిలికిన పెరుగు వేసుకోవాలి. దానిపైన సన్నకారపప్పొస, కొత్తిమీర వేయాలి. చింతపండు పులుసు: చింతపండుపులుసు చిక్కగా పిండి, ఇందులో బెల్లం, నల్లఉప్పు, ఉప్పు, వేసి మరగనివ్వాలి. బాగా చిక్కగా ఉండాలి. బంగాళాదుంప ముక్కలలో ఉప్పుకారం వేసుకుని కూరలాగా చేయాలి.

బాదంనాన్

కావలసిన పదార్థములు

గోధుమపిండి	:	250గ్రా
బటర్	:	100గ్రా
బాదంపప్పు	:	10
సాఫ్రాన్	:	చిటికెడు
ఎగ్	:	1
పాలు	:	1/2కప్పు
పెరుగు	:	3/4 కప్పు
పంచదార	:	3/4 చెంచా
నిగెల్లా	:	1/2 చెంచా
నువ్వుపప్పు	:	1 1/2 చెంచా
ఉప్పు	:	సరిపడా
ఈస్ట్	:	3/4 చెంచా

తయారుచేయు విధానం

ఒక బౌల్‌లో గోధుమపిండి శుభ్రంగా జల్లించి పోయాలి. ఆ పిండికి నిగెల్లా, ఈస్ట్ వేసి బాగా కలపాలి. పాలు కొంచెం వేడిచేసి సాఫ్రాన్ కలిపి ఆ పాలకి పెరుగు, ఎగ్ పగలకొట్టి బాట్ చేసిన మిశ్రమం, కరగపెట్టిన 30గ్రా బటర్, పంచదార, సరిపడ ఉప్పు, బాదంపప్పు పేస్టు చేసి ఆ పేస్టు కూడా కలిపి ఈ మిశ్రమాన్ని గోధుమ పిండిలో పోసి మెత్తగా బాగా కలిసేలా కలపాలి. ఈ పిండి ఒక ప్లాస్టిక్ బేగ్‌లో పెట్టి వెచ్చటి ప్రదేశంలో 3గంటలపాటు ఉంచాలి. ఈ మిశ్రమం 3 గంటల తరువాత రెట్టింపు అవుతుంది. తరువాత ఈ పిండితో చిన్న చిన్న ఉండలు చేసి వాటిని సాది పైన సీడ్స్ చల్లి ఓవెన్‌లో బేక్ చెయ్యాలి. బేక్ చేసిన తరువాత నాన్స్ పైన బటర్ వ్రాసి ఏదన్నా కర్రీతో సర్వ్ చెయ్యాలి.

మొఘల్ పాలక్ పన్నీర్

కావలసిన పదార్థములు

పాలకూర	:	400గ్రా
పన్నీరు	:	200గ్రా
ఉల్లిపాయలు	:	2(చిన్నవి)
అల్లం, వెల్లుల్లి పేస్టు	:	1చెంచా
గరంమసాలా	:	1చెంచా
పచ్చిమిర్చి	:	3 చెంచాలు
కారం	:	1చెంచా
జీలకర్ర	:	1చెంచా
ఇంగువ	:	కొంచెం
ధనియాలపొడి	:	1 1/2
పసుపు	:	కొంచెం
టమాటాలు	:	5
కొత్తిమీర	:	1/2 కప్పు
పాలు	:	3/4 కప్పు
ఉప్పు	:	రుచికి సరిపడ
డ్రైఫూట్స్	:	1కప్పు

తయారుచేయు విధానం

ముందుగా పాలకూర శుభ్రంగా కడిగా ఉడికించి పేస్టు ఉంచాలి. పాలలో డ్రై ఫ్రూట్స్ నానపెట్టి మిక్సీ వేసి మెత్తగా పేస్టు చేయాలి. ఫ్రైయింగ్ పాన్‌లో నెయ్యి వేసి జీర, ఇంగువ, ఉల్లిపాయలు, అల్లం, వెల్లుల్లి పేస్టు, పచ్చిమిర్చి వేసి సన్నని మంట మీద కలుపుతూ ఎర్రగా వేపాలి. వేగిన వీటికి కారం, ఉప్పు, పసుపు, ధనియాలపొడి వేసి కలిపి డ్రై ఫ్రూట్ పేస్టుని వేసి కలపాలి. ఐదు నిమిషాలు సన్నని మంట మీద వేసి టమాటా ముక్కలు వేసి వేపాలి. ముక్కలు మగ్గి వేగిన తరువాత నెయ్యి బయటకు వస్తుంది. అప్పుడు పాలకూర పేస్టు వేసి ఉడికించాలి. గరంమసాలా, కొత్తిమీర, వేసి రెండు నిమిషాలు ఉడికించాలి. దింపే ముందు పన్నీరు ముక్కలు వేసి దించాలి. వేడి వేడి ఈ కర్రీ పరోట, పుల్కా, బాదం పూరీలు మొదలగు వాటిలోకి సర్వ్ చెయ్యాలి.

ఆలూ చోళె కర్రీ

కావలసిన పదార్థములు

కాబూలీ శనగలు	:	1/4కిలో
బంగాళదుంపలు	:	5
టమాటాలు	:	4
బేకింగ్ పౌడర్	:	3/4 చెంచా
ఉల్లిపాయలు	:	3
పచ్చిమిర్చి	:	2
వెల్లుల్లి	:	6 గర్భాలు
అల్లం	:	1 అంగుళం ముక్క
ఆమ్‌చూర్‌పొడి	:	1చెంచా
కారం	:	1చెంచా
గరంమసాలా	:	1/2చెంచా
ధనియాలపొడి	:	1చెంచా
చన్నా మసాలా	:	1/2 చెంచా
ఉప్పు	:	రుచికి సరిపడ
నెయ్యి	:	4చెంచాలు
పసుపు	:	చిటికెడు
కొత్తిమీర	:	1/4 కప్పు

తయారుచేయు విధానం

ముందుగా శనగలను శుభ్రంగా కడిగి నీటిలో కొంచెం సోడా బైకార్బోనేట్ వేసి కనీసం పదిగంటలు నానపెట్టాలి. అవే నీటిలో వాటిని ఉడికించాలి. ఉల్లిపాయలు, టమాటాలను కట్ చేసి ఉంచాలి. బంగాళదుంపలను తొక్కుతీసి ముక్కలు చేసి ఉడికించి ఉంచాలి. బాండీలో పెట్టి నూనె వేసి దాంట్లో ఉల్లిపాయలు, అల్లం, వెల్లుల్లి పచ్చిమిర్చి ముక్కలు వేసి వేపాలి. వేగిన వీటికి ఉప్పు, పసుపు, కారం, ధనియాలపొడి, ఆమ్‌చూర్‌పొడి, గరంమసాలా వేసి రెండు సార్లు కలబెట్టి వీటికి టమాటా ముక్కలు జత చేసి ఉడికించాలి. 5 నిమిషాలు ఉడికించిన తరువాత చన్ని మసాలా, కొత్తిమీర వేసి బాగా కలిపి దించి నాన్, చపాతీలలో సర్వ్ చెయ్యాలి.

భేల్‌పూరి

కావలసిన పదార్థములు

మరమరాలు	:	తగినంత
హల్దీరామ్స్‌కట్టా-మిట్టా	:	1పాకెట్
నెయ్యి	:	తగినంత
ఉల్లిపాయముక్కలు	:	1 కప్పు
పసుపు	:	తగినంత
టమాటా	:	1
కరేపాకు	:	తగినంత
కొత్తిమీర	:	1కప్పు
మీఠా	:	తగినంత
క్యారెట్‌తురుము	:	1కప్పు
ఉప్పు,కారం	:	తగినంత

తయారుచేయు విధానం

మరమరాలు గార్నిషింగ్‌కి పాన్‌లో కొంచెం నెయ్యి వేసి పసుపు, కరేపాకు వేయించి మరమరాలలో వేస్తే చక్కటి పసుపురంగులో మరమరాలు వస్తాయి. ఆ మరమరాలలో ముందు ఉల్లిపాయ ముక్కలు, టమాటాముక్కలు,కొత్తిమీర క్యారెట్ తురుము వేసి కలిపి చివరిగా హల్దీరామ్స్ కట్టా-మిట్టా వేసి చివరికి మీఠా వేయాలి. ఇది తినేముందు కలుపుకుంటే మరమరాలు మెత్తపడకుండా ఉండాలి.

వెజ్‌కట్‌లెట్-మొగలాయ్

కావలసిన పదార్థాలు

పన్నీర్	:	100గ్రా
గరమ్‌మసాలా	:	1
మిక్స్ వెజిటబుల్స్	:	500గ్రా
ఆవాలపిండి	:	1/2 టీ.స్పూన్
ఉల్లిపాయలు ముక్కలు	:	2
జీలకర్రపొడి	:	1/2టే.స్పూన్
అల్లం,వెల్లుల్లి పేస్ట్	:	1టే.స్పూన్

బ్రెడ్ ముక్కలు	:	1/2టే.స్పూన్
కొత్తిమీర	:	కొద్దిగా
నిమ్మరసం	:	1, 1/2స్పూన్
పచ్చిమిర్చి	:	2
బ్రెడ్ కమ్స్	:	1 కప్పు
ఉప్పు, మిరియాలు	:	తగినన్ని
నూనె	:	ఫ్రైయింగ్‌కి
కార్న్‌ఫ్లోర్	:	2 స్పూన్

తయారుచేయు విధానము

మిక్స్ వెజిటబుల్స్‌ని ఉడికించి వీటిని ఉడికించిన బంగాళాదుంపలలో కలపాలి. ఇందులోనే కొత్తిమీర, ఉల్లితరుగు, పచ్చిమిర్చి ముక్కలు, అల్లం,వెల్లుల్లి ముద్ద వేయించిన జీలకర్ర, గరంమసాలా, పన్నీర్ ఆవపిండి, నిమ్మరసం,బ్రెడ్, వేసుకుని కట్‌లెట్ షేప్‌లో తయారు చేయాలి. ఇప్పుడు కార్న్‌ఫ్లోర్‌లో ఉప్పువేసి అందులో నీళ్ళుపోసుకుని, పైన చేసిన విధంగా కట్‌లెట్‌లు కార్న్‌ఫ్లోర్ నీళ్ళలో ముంచి నిండిన నూనె ఫ్రై చేయాలి. వీటిని సాస్‌తో సర్వ్ చేయాలి.

సీసెమ్ ఆలు

కావలసిన పదార్థములు

ఆలు	:	అరకిలో
నల్లనువ్వులు	:	1 కప్పు
నువ్వులనూనె	:	3 చెంచాలు
పచ్చిమిర్చి	:	3
నిమ్మకాయ	:	1
ఉప్పు	:	సరిపడ
పసుపు	:	చిటికెడు
కొత్తిమీర	:	1/2 కప్పు

తయారుచేయు విధానం

ముందుగా బంగాళదుంపలను చెక్కుతీసి 1 1/2 అంగుళాల వెడల్పు, పొడవుగా ముక్కలు కట్ చేసి ఉడికించి ఉంచాలి. ప్యాన్‌లో నూనె వేసి దాంట్లో

నల్లనువ్వుపప్పు వేసి వేపి దానికి పచ్చిమిర్చి, పసుపు, ఉప్పు కలిపి 1 నిమిషం వేపాలి. వీటికి బంగాళదుంపలు కలిపి 5 నిమిషాల సేపు కలుపుతూ వేపాలి. తరువాత నిమ్మరసం కలిపి సర్వింగ్ డిష్‌లోకి తీసి కొత్తిమీర పైన డెకరేట్ చేసి సర్వ్ చెయ్యాలి. చక్కటి లుక్‌తో తినటానికి రుచిగా ఉంటుంది.

పన్నీర్‌క్రీం కోఫ్తా

కావలసిన పదార్ధములు

పన్నీర్	:	250గ్రా
మైదా	:	4 చెంచాలు
కారం	:	1/2 చెంచా
ఉప్పు	:	1/4 చెంచా
బేకింగ్ పౌడర్	:	1/2 చెంచా
నెయ్యి	:	వేపటానికి సరిపడ

గ్రేవీకి కావలసిన పదార్ధములు

పెరుగు	:	1/2 కప్పు(ఫ్రెష్)
టమాటా సన్నని ముక్కలు	:	1 1/2 కప్పు
అల్లం ముక్కలు	:	1చెంచా
పసుపు	:	1/4 చెంచా
కారం	:	1/2చెంచా
ఉల్లిముక్కలు	:	1 కప్పు
జీలకర్ర	:	1/4చెంచా
గరంమసాలా	:	1/2 చెంచా
ఉప్పు	:	సరిపడ
క్రీం	:	2చెంచాలు
నూనె	:	2 చెంచాలు
కొత్తిమీర	:	1/4 కప్పు సన్నని పీసెస్

తయారుచేయు విధానం

ఒక బౌల్‌లో ఉప్పు, కారం, బేకింగ్ పౌడర్, మైదా తురిమి వేసి కలిపి ముద్దగా చేసుకోవాలి. ఈ మిశ్రమంలో చిన్న చిన్న కోఫ్తాలు తయారుచేసి ప్రక్కన

ఉంచాలి. బాండీ పెట్టి నెయ్యిపోసి కాగిన తరువాత తయారు చేసుకున్న కోఫ్తాలను ముందు సన్నని మంట మీద 3నిమిషాలు వేపి తరువాత మంట పెంచి ఎర్రగా వేపుకోవాలి. బాండీలో 1చెంచా నెయ్యి జీలకర్ర వేసి వేపాలి. వీటికి ఉల్లిముక్కలు, అల్లం, వెల్లుల్లి ముక్కలు, కారం, ఉప్పు, పసుపు, ధనియాలపొడి వేసి ఒక నిమిషం వేపాలి. వేగిన వీటికి టమాటా ముక్కలు, బాగా గరిటితో కలిపి పెరుగును, గరంమసాలా వేసి 3 నిమిషాలు కలుపుతూ వేపాలి. తరువాత ముప్పావు గ్లాసు నీరు పోసి ఉడికించాలి. కర్రీ ఉడికి చిక్కగా గ్రేవీ తయారవుతుండగా వేపి ఉంచిన కోఫ్తాలు, క్రీం, కలిపి ఒక్క నిమిషం ఉంచి తీయాలి. ఈ కోఫ్తా ఉడికి చిక్కగా గ్రేవీ తయారవుతుండగా వేపి ఉంచిన కోఫ్తాలు, క్రీం, కలిపి ఒక్క నిమిషం ఉంచి తీయాలి.

ఈ కోఫ్తా కర్రీని సర్వింగ్ డిష్‌లో పోసి పైన కొత్తిమీర చల్లివేడి వేడి నాన్ లేదా పరోటాలేదా పుల్కాలలోకి సర్వ్ చెయ్యాలి.

